



Istituto Professionale
Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera - Industria e Artigianato
Manutenzione e Assistenza Tecnica

ESAMI DI STATO CONCLUSIVI DEL CORSO DI STUDI

(Art.17, comma 1 del D.Lgs 62/2017)

Anno scolastico 2024/2025

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Classe Quinta Sez. A

INDIRIZZO: Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

ARTICOLAZIONE: Enogastronomia settore cucina

COORDINATORE:

Prof. Gueli Pietro

DIRIGENTE SCOLASTICO:

Prof. Alberto Moltisanti



Nella foto sono raffigurati vari momenti in laboratorio

ARTICOLAZIONE DEL DOCUMENTO

Prima pagina – scatti fatti in laboratorio (foto scattata in laboratorio)	Pag.1
Articolazione del documento	Pag.2
PARTE PRIMA	
Informazioni di carattere generale dell’istituto	Pag.3
Profilo enogastronomico	Pag.3
Profilo del diplomato di istruzione professionale nell’indirizzo di enogastronomia	Pag.4
PARTE SECONDA	
Elenco candidati interni	Pag.5
Presentazione della classe	Pag.5
Elenco docenti del consiglio di classe	Pag.6
Programmazione del consiglio di classe	Pag.7
Metodologie e strumenti utilizzati durante l’attività didattica	Pag.8
Verifiche e valutazione	Pag.9
Criteri di valutazione	Pag.9
Criteri per l’attribuzione del voto di condotta	Pag.10
Schema riassuntivo riguardante la valutazione della frequenza	Pag.11
PARTE TERZA	
Griglia di valutazione italiano tipologia A	Pag.12
Griglia di valutazione italiano tipologia B	Pag.14
Griglia di valutazione italiano tipologia C	Pag.15
Nuovi indicatori per la predisposizione della griglia di valutazione della Seconda prova scritta	Pag.15
Griglia di valutazione della II prova	Pag.16
Griglia di valutazione prove orali	Pag.17
Griglia di valutazione della prova orale (allegato a all’OM 55-2024)	Pag.18
Attività di recupero per le carenze del I quadrimestre	Pag.19
Criteri per l'attribuzione del credito scolastico	Pag.19
Credito formativo	Pag.20
Crediti maturati dei candidati interni	Pag.21
PARTE QUARTA	
Prove di esami a.s. 2023/2024	Pag.22
Argomenti svolti in forma multidisciplinare	Pag.26
PARTE QUINTA	
Attività extra curriculari	Pag.28
Attività di PCTO	Pag.29
Educazione civica	Pag.30
PARTE SESTA	
Relazioni e programmazioni curriculari	Pag.34.83
Allegati del documento in forma cartacea	Pag.83
Firme per accettazione del “documento del 15 maggio” da parte dei docenti del consiglio di classe	Pag.84

PARTE PRIMA

INFORMAZIONI DI CARATTERE GENERALE DELL'ISTITUTO

L' I.I.S.S. "Guglielmo Marconi" è un istituto che presenta diversi indirizzi scolastici quali: *Manutenzione e Assistenza Tecnica, Industria e Artigianato e Servizi per l'Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera*. La sede centrale dell'Istituto Alberghiero è ubicata in Piazza Gramsci 4 mentre la sede distaccata è in via San Martino.

La scuola opera in un ambiente a preponderante vocazione agricola e commerciale, cui fanno da corollario piccole e medie attività artigianali ed industriali, ma che presenta opportunità di crescita determinate dalla vivacità economica e imprenditoriale e dalla crescita del settore agroalimentare e turistico in città.

La scuola per rispondere alle esigenze del territorio è sempre in prima linea nel trasferire agli studenti competenze professionali specifiche, di cittadinanza e di inclusione che attraverso strategie educative e didattiche riescono ad integrare gli alunni extracomunitari presenti nel territorio. La rapida espansione demografica della scuola ha spinto la dirigenza e gli enti locali ad ampliare, presso la sede centrale di Piazza Gramsci i laboratori di cucina, sala bar e accoglienza turistica al fine di renderli più funzionali allo svolgimento delle attività didattiche, con l'obiettivo di essere un punto di riferimento per la formazione di professionisti del settore turistico in grado di saper valorizzare e promuovere il territorio Ibleo con le sue bellezze architettoniche in stile tardo barocco, le risorse naturalistiche e le eccellenze enogastronomiche del territorio.

Oltre alle normali attività didattiche, l'Istituto offre la possibilità di frequentare dei corsi aggiuntivi di offerta formativa di vario genere, attraverso progetti interni e progetti PON. Inoltre l'istituto partecipa ai progetti Erasmus, è inserito nella Rete RENAIA e negli ultimi anni ha stipulato diversi protocolli di intesa con distretti ed enti di certificazione e promozione agroalimentare del territorio, nonché convenzioni per i PCTO con aziende di settore del territorio.

A sostegno dell'acquisizione di competenze culturali, professionali, di cittadinanza la scuola attua nel corso dell'anno scolastico:

- Accoglienza agli studenti della prima classe
- Metodo di studio – recupero – approfondimento
- Progetti di educazione alla salute
- Progetti professionalizzanti
- Stage in azienda/ PCTO
- Viaggi e visite di istruzione

PROFILO DI ENOGATRONOMIA

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo **"Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera"** ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi.

PROFILO DEL DIPLOMATO DI ISTRUZIONE PROFESSIONALE NELL'INDIRIZZO DI ENOGASTRONOMIA

Il profilo del diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo Servizi Enogastronomici si caratterizza per il possesso di competenze professionali che gli consentono di supportare operativamente le aziende del settore intervenendo nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici. Il Tecnico dei Servizi enogastronomici deve essere inoltre in grado di operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuando le nuove tendenze enogastronomiche.

Il piano di lavoro delle discipline affrontate nel percorso di studi è volto a far acquisire allo studente le competenze professionali che gli consentono di supportare operativamente le aziende del settore turistico sia nell'utilizzo delle tecniche di lavorazione, sia nella gestione della produzione di servizi e prodotti enogastronomici e ristorativi. Inoltre, egli è in grado di integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.

Nel corso del quinquennio lo studente acquisisce anche competenze circa le normative vigenti in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti; competenze operative relative alle strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto; capacità di controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico; capacità di predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.

Nel nostro istituto, gli studenti hanno partecipato inoltre alle attività di alternanza scuola-lavoro presso aziende con le quali l'Istituto ha concordato opportune e mirate convenzioni, poiché la specificità dell'indirizzo ha il fine di sviluppare percorsi flessibili sia per rispondere alle esigenze delle filiere di riferimento, sia per favorire l'orientamento dei giovani rispetto alle loro personali vocazioni professionali.

La classe 5A ha avuto accesso ai laboratori di cui è dotato l'Istituto, secondo le esigenze dei programmi, dell'indirizzo e dell'organizzazione. La frequenza ai laboratori è stata parte integrante delle attività didattiche e ha mirato all'acquisizione di manualità e operatività specifiche sia per quanto riguarda le conoscenze tecnico applicative, sia per quanto concerne l'approccio teorico alla materia.

PARTE SECONDA

Scheda informativa generale

ELENCO CANDIDATI INTERNI

	COGNOME E NOME		COGNOME E NOME
1		10	
2		11	
3		12	
4		13	
5		14	
6		15	
7		16	
8		17	
9			

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe V^A A dell'indirizzo Enogastronomia settore cucina è composta da 17 studenti, 13 maschi e 4 femmine. Nella classe è presente un alunno diversamente abile con certificazione ai sensi dell'art. 3, comma 3 Legge n.104 del 1992.

La situazione di partenza, rilevata attraverso test d'ingresso e informali colloqui orali, ha permesso di evidenziare l'eterogeneità del livello di preparazione in quasi tutte le discipline: con alunni che presentano un buon livello di preparazione, altri che dimostravano un livello discreto in quasi tutte le discipline e alcuni alunni con un livello quasi sufficiente.

Fin dall'inizio dell'anno scolastico, alcuni alunni della classe hanno presentato delle difficoltà a seguire in modo regolare lo svolgimento del programma, sia per lo scarso impegno, sia per le numerose assenze e sia per la mancanza di prerequisiti necessari allo studio delle discipline; pertanto la preparazione risulta frammentaria. Alcuni di questi, in seguito agli interventi di recupero in itinere, hanno mostrato più partecipazione ed interesse anche se non tutte le carenze sono state superate pienamente. Compito degli insegnanti è stato pertanto quello di rafforzare e consolidare l'interesse allo studio e all'approfondimento culturale, facendo aumentare i livelli di attenzione e di partecipazione, nonché l'impegno personale.

All'interno della classe si sono evidenziati diversi livelli di apprendimento: un gruppo si è distinto per interesse, partecipazione e per i risultati apprezzabili raggiunti in tutte le discipline; altri, pur dotati di discrete capacità, non le hanno messe del tutto a frutto, raggiungendo comunque risultati pienamente sufficienti; un piccolo gruppo invece ad oggi presenta qualche carenza in alcune discipline.

Nel corso di questi tre anni il Consiglio di classe ha messo in atto tutte le strategie didattiche al fine di colmare le lacune degli alunni e di valorizzare chi ha mostrato impegno e costanza nello studio e

nei processi di apprendimento.

In riferimento alla partecipazione alle attività scolastiche, la classe nel complesso ha quasi sempre manifestato rispetto per le regole scolastiche.

ELENCO DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Compongono il consiglio di classe i docenti:

DOCENTE	MATERIA	OR E	DOCENTE T.I./T.D.	CONTINUI TÀ	COMMISSA RI INTERNI
Esposito Claudia	Italiano e Storia	6	T.I	3 4 5	
Mauro Marilena	Inglese	2	T.I	4 5	
Digrande Luisa	Francese	3	T.I.	3 4 5	
Puccia Giovanni	Matematica	3	T.I	5	
Gambina Rosa Anna	Diritto e Tec. Am. della struttura ricettiva	5	T.I	3 4 5	***
Puleo Edoardo F.	Scienze degli Alimenti	3	T.I.	3 4 5	***
Gueli Pietro	Lab. dei servizi enogastronomici settore cucina	7	T.I.	3 4 5	***
Puzzo Giuseppe	Lab. dei servizi enogastronomici settore cucina		T.I.	5	
Domicolo Giancarlo	Scienze motorie	2	T.I	4 5	
Azzaro Patrizia	Lab.. dei servizi enogastronomici settore Sala	1	T.I.	5	
Dibenedetto Alessandro	Religione Cattolica	1	T.I.	4 5	
Pizzardi Casella Maria	Attività Alternativa alla Religione Cattolica	1	T.I.	5	
Palma Concetta Venusia	Docente di sostegno	18	T.I.	3 4 5	

PROGRAMMAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Il Consiglio di Classe si è prefissato di perseguire i seguenti obiettivi formativi ed educativi:

Obiettivi Educativi Trasversali:

- Frequentare con costanza le attività scolastiche;
- Partecipare in modo attivo e responsabile alla vita di classe intervenendo con modalità opportune rispettando turni e ruoli;
- Acquisire consapevolezza dei propri punti forza e dei propri limiti;
- Rispettare l'ambiente scolastico e il suo regolamento;
- Rispettare gli impegni scolastici e portare a termine i compiti assegnati nei tempi stabiliti;
- Interagire sapendo ascoltare e rispettando le diversità, confrontandosi con gli altri per migliorarsi;
- Essere ordinato nel lavoro e adeguato nell'abbigliamento;
- Accettare suggerimenti e valutazioni motivate dei docenti;
- Giustificare puntualmente ritardi e assenze;
- Non usare il cellulare durante le attività didattiche.

Obiettivi Didattici Trasversali:

- Consolidare un metodo di studio efficace;
- Apprendere i contenuti delle singole discipline prendendo appunti, utilizzando con competenza i libri di testo e le risorse multimediali;
- Saper elaborare processi di sintesi ed analisi;
- Saper utilizzare un linguaggio corretto ed adeguato nei diversi ambiti disciplinari;
- Saper produrre testi differenziati: espositivi, argomentativi, analisi testuali a testi legati all'attività professionale;
- Saper leggere ed interpretare diagrammi, tabelle, grafici e mappe;
- Saper cogliere relazioni tra eventi, fenomeni e problemi a livello interdisciplinare;
- Saper esprimere valutazioni critiche su problemi o situazioni proposte.

METODOLOGIA E STRUMENTI UTILIZZATI DURANTE L'ATTIVITA' DIDATTICA

Per favorire il benessere dell'alunno con se stesso e con l'ambiente classe, e quindi per facilitare il conseguimento degli obiettivi, i docenti hanno caratterizzato il loro operato con strategie didattiche che hanno agevolato l'apprendimento attraverso una programmazione personale più adatta alle esigenze degli alunni, programmando e comunicando tempestivamente le verifiche scritte ed orali, tenendo conto delle loro esigenze personali.

Metodologie utilizzate dal C. d. C.:

- lezione frontale;
- cooperative learning;
- brainstorming;
- didattica laboratoriale.

Strumenti

- Libro di testo;
- Strumenti informatici;
- Riviste specializzate;
- Mappe concettuali;
- Letture di approfondimento;
- LIM;
- Ricerche attraverso il WEB;
- Gmail;
- Google Classroom;
- Registro elettronico Portale Argo.

Spazi

Laboratorio di Cucina, laboratorio di Sala ristorante, aula, laboratorio d'Informatica e campo sportivo "Dario Nicosia ONLUS", aula magna.

VERIFICHE E VALUTAZIONE

Nel corso dell'anno scolastico ogni docente del Consiglio di Classe ha svolto verifiche periodiche tese a monitorare i livelli di apprendimento e a guidare gli alunni per valorizzarne le conoscenze, le competenze e le abilità. Sono state effettuate prove orali mediante interrogazioni individuali, dibattiti, interventi, prove scritte e pratiche, questionari, test, prove strutturate e semi-strutturate, esercitazioni. Le verifiche sono state attuate come di seguito:

- valutazione iniziale: ha messo in evidenza le positività, le risorse, le potenzialità e i bisogni dell'alunno, permettendo di calibrare le linee progettuali in relazione ai bisogni formativi emersi.
- valutazione formativa: è avvenuta in itinere consentendo l'adattamento degli interventi alle singole situazioni didattiche e di attivare le opportune strategie di rinforzo.
- valutazione sommativa: ha definito i livelli di apprendimento raggiunti dagli alunni nelle varie discipline dopo un periodo di lavoro quadrimestrale o annuale. Sia nella fase iniziale, sia nella fase intermedia e finale, è stato valutato l'alunno non solo per le competenze didattico disciplinari e di cittadinanza acquisite ma anche per il livello di maturità professionale e culturale raggiunto.

CRITERI DI VALUTAZIONE

Allo scopo di misurare l'andamento del processo educativo e per avere costanti informazioni sui ritmi di apprendimento, sulla rispondenza della classe agli obiettivi didattici e sui risultati raggiunti, le verifiche nell'ambito delle diverse discipline sono state frequenti, se pur diverse nella forma e nelle finalità: a quelle di tipo conoscitivo, volte ad accertare l'acquisizione di abilità operative e la validità del metodo di studio seguito, si sono affiancate quelle di tipo valutativo, periodiche e finali, per l'attribuzione del voto di profitto. Esse sono state realizzate attraverso prove scritte come: elaborati d'italiano tipologia A (Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano), tipologia B (Analisi e produzione di un testo argomentativo), tipologia C (Riflessione critica di carattere espositivo argomentativo su tematiche di attualità), prove strutturate e semi-strutturate, traduzioni, relazioni sulle attività di laboratorio, e prove orali. Il momento valutativo è stato considerato, a pieno titolo, parte integrante di un percorso di crescita globale dell'alunno. I criteri di valutazione tengono conto di due obiettivi primari: garantire la massima trasparenza e assicurare parametri omogenei in tutte le discipline. Il Consiglio di classe, pertanto, nell'ambito della programmazione iniziale, ha concordato i seguenti criteri di valutazione:

- livelli di apprendimento raggiunti
- progressi in relazione ai livelli di partenza
- situazione della classe
- situazione personale dell'allievo
- impegno e frequenza
- capacità di lavoro autonomo
- capacità di collegare le conoscenze acquisite
- capacità di riconoscere contenuti noti in situazioni nuove

Per la valutazione finale i singoli docenti hanno tenuto conto dei seguenti criteri sulla base degli indicatori sotto esplicitati:

Conoscenza	Possesso di contenuti disciplinari di maggiore o minore ampiezza e complessità (teorie, principi, concetti, termini, argomenti, regole, procedure)
Competenza	Uso delle conoscenze acquisite per l'esecuzione di un compito, semplice o complesso, oppure per la soluzione di un problema Uso corretto dei vari linguaggi e strumenti disciplinari
Capacità	Capacità di analizzare i singoli elementi di un insieme Capacità di cogliere la visione globale di parti più o meno ampie Uso autonomo e significativo di determinate conoscenze e competenze, anche in funzione di nuove acquisizioni

CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEL VOTO DI CONDOTTA

Per l'attribuzione del voto di condotta si fa riferimento ai seguenti criteri:

DESCRITTORI	
VOTO 10	a. Pienamente rispettoso del regolamento d'istituto, maturo per responsabilità e collaborazione, propositivo e trainante nel dialogo educativo didattico; b. Frequenza delle lezioni assidua e continua; c. Assenza di sanzioni disciplinari.
VOTO 9	a. Rispettoso del regolamento d'istituto, comportamento buono per responsabilità e collaborazione, impegno e partecipazione propositiva alle attività didattiche; b. Frequenza delle lezioni costante. c. Assenza di sanzioni disciplinari
VOTO 8	a. Rispettoso del regolamento d'istituto, comportamento buono per responsabilità e collaborazione, impegno e partecipazione attiva alle attività didattiche; b. Frequenza delle lezioni normale; c. Assenza di sanzioni disciplinari.
VOTO 7	a. Non sempre rispettoso del regolamento d'istituto, impegno parziale e partecipazione discontinua alle attività didattiche b. Frequenza poco regolare c. Presenta una o più note disciplinari (fino a tre) riportate sul registro di classe.
VOTO 6	a. Irrispettoso del regolamento d'istituto, comportamento non sempre accettabile per responsabilità e collaborazione Impegno saltuario nelle attività didattiche. b. Frequenza delle lezioni saltuaria; c. Presenta più annotazioni sul registro di classe per comportamenti gravi e/o reiterati (a partire da 4).

VOTO 5	a. Inosservanza reiterata del regolamento d'istituto, scarso impegno e partecipazione alle attività didattiche; b. Frequenza delle lezioni del tutto irregolare; c. Presenza di una o più sanzioni disciplinari irrogate allo studente dal Consiglio di classe, che comporti l'allontanamento dalla comunità scolastica con o senza obbligo di frequenza a causa di violazioni gravi dei doveri degli studenti, con comportamenti di particolare ed oggettiva gravità, come codificati dal regolamento di disciplina di istituto.
-----------	---

SCHEMA RIASSUNTIVO RIGUARDANTE LA VALUTAZIONE DELLA FREQUENZA

Valutazione (N.B. ha = valore percentuale ore assenza)	Classi Prime (monte ore 1089)	Altre Classi (monte ore 1056)
	n° Ore di assenza	n° Ore di assenza
VOTO 10: frequenza ASSIDUA cioè: $ha \leq 5\%$	Max ore = 55	Max ore = 53
VOTO 9: frequenza COSTANTE cioè $5\% < ha \leq 10\%$	Da 56 a 109	Da 54 a 106
VOTO 8: frequenza NORMALE cioè $10\% < ha \leq 15\%$	Da 110 a 163	Da 107 a 158
VOTO 7: frequenza POCO REGOLARE cioè $15\% < ha \leq 20\%$	Da 164 a 218	Da 159 a 212
VOTO 6: frequenza SALTUARIA cioè $20\% < ha \leq 25\%$	Da 219 a 272	Da 213 a 264
VOTO 5: frequenza DEL TUTTO IRREGOLARE cioè $ha > 25\%$	Superiore a 272	Superiore a 264

PARTE TERZA

GRIGLIE DI VALUTAZIONE

Per la valutazione di competenze, conoscenze ed abilità acquisite dagli alunni sono state utilizzate le seguenti griglie di valutazione (approvate dal Collegio Docenti ed inserite nel PTOF):

GRIGLIA DI VALUTAZIONE ITALIANO TIPOLOGIA A (Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano)

INDICATORI GENERALI	DESCRITTORI (MAX 60 pt)				
	10	8	6	4	2
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	efficaci e puntuali	nel complesso efficaci e puntuali	Parzialmente efficaci e poco puntuali	confuse ed impuntuali	del tutto confuse ed impuntuali
	10	8	6	4	2
Coesione e coerenza testuale	Complete	adeguate	Parziali	scarse	Assenti
	10	8	6	4	2
Ricchezza e padronanza lessicale	presente e completa	adeguate	poco presente e parziale	scarse	Assenti
	10	8	6	4	2
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	completa; presente	adeguata (con imprecisioni e errori non gravi); complessivamente presente	parziale (con imprecisioni e alcuni errori gravi); parziale	scarsa (con imprecisioni e molti errori gravi); scarso	assente; assente
	10	8	6	4	2
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Presenti	adeguate	parzialmente presenti	scarse	Assenti
	10	8	6	4	2
Espressione di giudizi critici e valutazione personale	presenti e corrette	nel complesso presenti e corrette	Parzialmente presenti e/o parzialmente corrette	scarse e/o scorrette	Assenti
PUNTEGGIO PARTE GENERALE					
INDICATORI SPECIFICI	DESCRITTORI (MAX 40 pt)				
	10	8	6	4	2
Rispetto dei vincoli posti dalla consegna (es. indicazioni sulla lunghezza del testo se presenti o indicazioni sulla forma parafrasata o sintetica della rielaborazione)	Completo	adeguato	parziale/incompleto	scarso	Assente
	10	8	6	4	2
Capacità di comprendere il testo nel senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici	Completa	adeguata	Parziale	scarsa	Assente
	10	8	6	4	2
Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)	Completa	adeguata	Parziale	scarsa	Assente
	10	8	6	4	2

Interpretazione corretta e articolata del testo	Presente	nel complesso presente	Parziale	scarsa	Assente
PUNTEGGIO PARTE SPECIFICA					
PUNTEGGIO TOTALE					

GRIGLIA DI VALUTAZIONE ITALIANO TIPOLOGIA B

(Analisi e produzione di un testo argomentativo)

INDICATORI GENERALI	DESCRITTORI (MAX 60 pt)				
	10	8	6	4	2
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	efficaci e puntuali	nel complesso efficaci e puntuali	parzialmente efficaci e poco puntuali	confuse ed impuntuali	del tutto confuse ed impuntuali
	10	8	6	4	2
Coesione e coerenza testuale	complete	adeguate	parziali	scarse	assenti
	10	8	6	4	2
Ricchezza e padronanza lessicale	presente e completa	adeguate	poco presente e parziale	scarse	assenti
	10	8	6	4	2
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	completa; presente	adeguata (con imprecisioni e alcuni errori non gravi); complessivamente presente	parziale (con imprecisioni e alcuni errori gravi); parziale	scarsa (con imprecisioni e molti errori gravi); scarso	assente; assente
	10	8	6	4	2
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	presenti	adeguate	parzialmente presenti	scarse	assenti
	10	8	6	4	2
Espressione di giudizi critici e valutazione personale	presenti e corrette	nel complesso presenti e corrette	parzialmente presenti e/o parzialmente corrette	scarse e/o scorrette	assenti
PUNTEGGIO PARTE GENERALE					
INDICATORI SPECIFICI	DESCRITTORI (MAX 40 pt)				
	10	8	6	4	2
Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	presente	nel complesso presente	parzialmente presente	scarsa e/o nel complesso scorretta	scorretta
	15	12	9	6	3
Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionato adoperando connettivi pertinenti	soddisfacente	adeguata	parziale	scarsa	assente
	15	12	9	6	3
Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	presenti	nel complesso presenti	parzialmente presenti	scarse	assenti
PUNTEGGIO PARTE SPECIFICA					
PUNTEGGIO TOTALE					

GRIGLIA DI VALUTAZIONE ITALIANO TIPOLOGIA C

(Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità)

INDICATORI GENERALI	DESCRITTORI (MAX 60 pt)				
	10	8	6	4	2
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	efficaci e puntuali	nel complesso efficaci e puntuali	parzialmente efficaci e poco puntuali	confuse ed impuntuali	del tutto confuse ed impuntuali
	10	8	6	4	2
Coesione e coerenza testuale	Complete	adeguate	parziali	scarse	Assenti
Ricchezza e padronanza lessicale	presente e completa	adeguate	poco presente e parziale	scarse	Assenti
	10	8	6	4	2
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	completa; presente	adeguata (con imprecisioni e alcuni errori non gravi); complessivamente presente	parziale (con imprecisioni e alcuni errori gravi); parziale	scarsa (con imprecisioni e molti errori gravi); scarso	assente; assente
	10	8	6	4	2
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	presenti	adeguate	parzialmente presenti	scarse	Assenti
	10	8	6	4	2
Espressione di giudizi critici e valutazione personale	presenti e corrette	nel complesso presenti e corrette	parzialmente presenti e/o parzialmente corrette	scarse e/o scorrette	Assenti
PUNTEGGIO PARTE GENERALE					
INDICATORI SPECIFICI	DESCRITTORI (MAX 40 pt)				
	10	8	6	4	2
Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella Formulazione del titolo e dell'eventuale suddivisione in paragrafi	completa	adeguata	parziale	scarsa	Assente
	15	12	9	6	3
Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	presente	nel complesso presente	parziale	scarso	Assente
	15	12	9	6	3
Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	presenti	nel complesso presenti	parzialmente presenti	scarse	Assenti
PUNTEGGIO PARTE SPECIFICA					
PUNTEGGIO TOTALE					

N.b. per tutte le griglie di italiano il punteggio totale ottenuto in centesimi verrà convertito in ventesimi con opportuna proporzione (divisione per 5 e arrotondamento)

Caratteristiche della seconda prova scritta:

NUOVI INDICATORI PER LA PREDISPOSIZIONE DELLA GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA SECONDA PROVA SCRITTA (come indicato nell'OM 55 2024 la seconda prova scritta verrà valutata su base 20):

Indicatore <i>(correlato agli obiettivi della prova)</i>	Punteggio max per ogni indicatore (totale 20)
● COMPrensione del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa.	3
● PADRONANZA delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali della/delle discipline.	6
● PADRONANZA delle competenze tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni.	8
● CAPACITA' di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici.	3

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA II PROVA

Ai sensi del D.M 164 del 15 Giugno 2022

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	I	Comprensione completa della traccia proposta	3	/3
	II	Comprensione adeguata, ma poco approfondita	2	
	III	Comprensione sufficientemente adeguata	1,5	
	IV	Comprensione parziale e superficiale dei testi	1	
	V	Comprensione frammentaria e molto lacunosa	0,5	
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione	I	Svolgimento completo, aderente alla traccia, articolato e approfondito	6	/6
	II	Svolgimento completo e corretto, abbastanza approfondito	5	
	III	Svolgimento completo e corretto, ma poco approfondito	4,5	
	IV	Svolgimento sufficientemente corretto e coerente con la traccia proposta	4	
	V	Svolgimento parziale, non sempre coerente e senza spunti pluridisciplinari	3	
	VI	Svolgimento lacunoso e poco coerente	2	
	VII	Svolgimento incompleto in quasi tutte le parti, incoerente o mancante	1	
Padronanza delle Competenze tecnico- professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi	I	Padronanza completa delle problematiche, soluzione corretta, articolata e approfondita	8	/8
	II	Padronanza completa delle problematiche, soluzione tecnicamente corretta, abbastanza approfondita	7	
	III	Padronanza completa delle problematiche, soluzione tecnicamente corretta, ma poco approfondita	6	
	IV	Padronanza sufficientemente adeguata delle problematiche, soluzione corretta, ma tecnicamente semplice	5	
	V	Padronanza delle competenze professionali incompleta e incerta, soluzione parziale	4	
	VI	Limitata padronanza delle competenze professionali, soluzione parziale e lacunosa	3	
	VII	Fragili competenze professionali, soluzione molto lacunosa	2	
	VIII	Soluzione gravemente scorretta o mancante	1	
Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	I	Capacità di sintesi e utilizzo pertinente della terminologia tecnico-aziendale	3	/3
	II	Utilizzo quasi sempre adeguato della terminologia tecnico-aziendale	2	
	III	Sufficiente capacità di sintesi e di utilizzo della corretta terminologia tecnico-aziendale	1,5	

	IV	Uso non appropriato o assenza di terminologia specifica e difficoltà a collegare le informazioni	1
Punteggio totale della prova			/20

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PROVA ORALE

Indicatori	Livelli di prestazione	misura	Punteggio
Conoscenze	Ottime	7	
	Discrete	6	
	Sufficienti	5	
	Insufficienti	4	
	Scarse	3	
Padronanza del linguaggio specifico	Ottima	5	
	Discreta	4	
	Sufficiente	3	
	Insufficiente	2	
	Scarsa	1	
Capacità di collegamento	Ottima	5	
	Discreta	4	
	Sufficiente	3	
	Insufficiente	2	
	Scarsa	1	
Capacità di analisi e sintesi	Ottima	3	
	Discreta	2.5	
	Sufficiente	2	
	Insufficiente	1.5	
	Scarsa	1	
Totale punteggio attribuito alla prova orale			/ 20
Valutazione in decimi (divisione per 2 + arrotondamento)			

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PROVA ORALE (ALLEGATO A ALL'OM 55-2024)

La Commissione assegna fino ad un massimo di venti punti, tenendo a riferimento indicatori, livelli, descrittori e punteggi di seguito indicati.

Allegato A Griglia di valutazione della prova orale

La Commissione assegna fino ad un massimo di venti punti, tenendo a riferimento indicatori, livelli, descrittori e punteggi di seguito indicati.

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curriculum, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	0.50-1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	1.50-2.50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	3-3.50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	4-4.50	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	5	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	0.50-1	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	1.50-2.50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	3-3.50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	4-4.50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	5	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	0.50-1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	1.50-2.50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	3-3.50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	4-4.50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	5	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0.50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	1.50	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	2	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	2.50	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	0.50	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	1	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	1.50	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	2	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	2.50	
Punteggio totale della prova				



Firmato digitalmente da
VALDITARA GIUSEPPE
C=IT
O=MINISTERO
DELL'ISTRUZIONE

ATTIVITA' DI RECUPERO PER LE CARENZE DEL I QUADRIMESTRE

Per tutte le discipline il recupero è stato svolto in itinere con il supporto del docente anche lavorando su piccoli gruppi. Con pausa didattica nel corso del primo mese del secondo quadrimestre attraverso anche approfondimenti del programma svolto per consentire a tutta la classe più tempo per assimilare gli argomenti e colmare le lacune.

CRITERI PER L'ATTIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO

E' un punteggio attribuito ad ogni studente nello scrutinio finale degli ultimi tre anni. Esso contribuisce a determinare il punteggio finale dell'Esame di Stato. I punti sono assegnati dal Consiglio di classe durante gli scrutini finali in base alla media dei voti e all'impegno dimostrato con la partecipazione al PCTO e ad attività extrascolastiche. Come stabilito dall'articolo 15 del d.lgs 62/2017, in sede di scrutinio finale il consiglio di classe attribuisce punteggio per il credito maturato nel secondo biennio e nell'ultimo anno fino ad un massimo 40 punti.

1. Premesso che la valutazione del comportamento concorre alla determinazione del credito scolastico, il consiglio di classe attribuisce il credito sulla base della tabella di cui all'allegato A al d. lgs. 62/2017 nonché delle indicazioni fornite nel presente articolo.
2. I docenti di religione cattolica partecipano a pieno titolo alle deliberazioni del consiglio di classe concernenti l'attribuzione del credito scolastico, nell'ambito della fascia, agli studenti che si avvalgono di tale insegnamento. Analogamente, i docenti delle attività didattiche e formative alternative all'insegnamento della religione cattolica partecipano a pieno titolo alle deliberazioni del consiglio di classe concernenti l'attribuzione del credito scolastico, nell'ambito della fascia, agli studenti che si avvalgono di tale insegnamento.
3. Il consiglio di classe tiene conto, altresì, degli elementi conoscitivi preventivamente forniti da eventuali docenti esperti e/o tutor, di cui si avvale l'istituzione scolastica per le attività di ampliamento e potenziamento dell'offerta formativa.
4. I percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento, previsti dal d.lgs. 15 aprile 2005, n. 77, dall'art. 1, commi 33-43, della legge 107/2015 e così ridenominati dall'art. 1, comma 784, della legge 30 dicembre 2018, n. 145, ove svolti, concorrono alla valutazione delle discipline alle quali tali percorsi afferiscono e a quella del comportamento, e contribuiscono alla definizione del credito scolastico.

Tabella A (allegato al d.lgs 62/2017)

Media dei voti	Fasce di credito III anno	Fasce di credito IV anno	Fasce di credito V anno
$M < 6$	-	-	7-8
$M = 6$	7-8	8-9	9-10
$6 < M \leq 7$	8-9	9-10	10-11
$7 < M \leq 8$	9-10	10-11	11-12
$8 < M \leq 9$	10-11	11-12	13-14
$9 < M \leq 10$	11-12	12-13	14-15

IL CREDITO FORMATIVO

Concorre a formare il credito scolastico e consente di raggiungere il punteggio massimo previsto nelle bande di oscillazione. Esso è costituito dal punteggio attribuito a quelle attività esterne alla scuola, che comunque contribuiscono alla formazione degli allievi, purché coerenti con il corso di studi e solo se adeguatamente documentate:

- ✓ Esperienze di stage lavorativi
- ✓ Attività sportiva a livello agonistico
- ✓ Attività qualificanti per lo sviluppo della persona solo se svolte in modo continuativo e consistente.
- ✓ attività di volontariato all'interno di organismi riconosciuti
- ✓ attività artistico - espressive (suono di uno strumento in un gruppo, attività corale, scuola di recitazione, ballo)
- ✓ Attività culturali come corsi di lingua, corsi di formazione nelle arti figurative, ecc.
- ✓ È competenza del Consiglio di Classe accogliere e valutare ogni richiesta di attribuzione di credito formativo.

CREDITI MATURATI DEI CANDIDATI INTERNI

COGNOME E NOME	III ANNO a.s. 2022/2023	IV ANNO a.s. 2023/2024	TOTALE CREDITI
Battaglia Carmen Larisa	■	■	■
Boros Paolo	■	■	■
Cannata Giovanni	■	■	■
Capitina Cristian Salvatore	■	■	■
Cimbali Cesare	■	■	■
Cimbali Mattia	■	■	■
Di Benedetto Aleandro	■	■	■
Impoco Desirè	■	■	■
Lo Presti Alberto	■	■	■
Marino Giuseppe	■	■	■
Morando Veronica	■	■	■
Palacino Giada	■	■	■
Piccione Salvatore	■	■	■
Rosone Costantino	■	■	■
Russo Daniele	■	■	■
Sallemi Rosario Giovanni Paolo	■	■	■
Scaduto Andrea Salvatore		■	

PARTE QUARTA

PROVE DI ESAMI A.S. 2024/2025

L'ordinanza del Ministero dell'Istruzione e del Merito del 31 marzo 2025, n.67, recante "Esami di Stato nel secondo ciclo di istruzione per l'anno scolastico 2024/2025" definisce l'organizzazione e le modalità di svolgimento degli esami di Stato nel secondo ciclo di istruzione per l'anno scolastico 2024/2025.

Articolo 17 (Prove d'esame)

Il calendario delle prove d'esame, per l'anno scolastico 2024/2025, è il seguente:

- prima prova scritta: mercoledì 18 giugno 2025, dalle ore 8:30 (durata della prova: sei ore);
- seconda prova in forma scritta, grafica o scritto-grafica, pratica, giovedì 19 giugno 2025. La durata della seconda prova è prevista nei quadri di riferimento allegati al d.m. n. 769 del 2018. Per i soli istituti professionali del vigente ordinamento, i cui quadri di riferimento sono stati adottati con decreto del Ministro dell'istruzione 15 giugno 2022, n. 164, la durata della prova è definita, nei limiti previsti dai suddetti quadri, con le modalità di cui al successivo articolo 20, commi 3-6;

La prima prova scritta suppletiva si svolge mercoledì 2 luglio 2025, dalle ore 8:30; la seconda prova scritta suppletiva si svolge giovedì 3 luglio 2025, con eventuale prosecuzione nei giorni successivi per gli indirizzi nei quali detta prova si svolge in più giorni; la terza prova scritta suppletiva, per gli istituti interessati, si svolge martedì 8 luglio 2025, dalle ore 8:30. 3. Le prove, nei casi previsti, proseguono nei giorni successivi, a eccezione del sabato; in tal caso, le stesse continuano il lunedì successivo. 4. L'eventuale ripresa dei colloqui, per le commissioni/classi che li abbiano interrotti perché impegnate nelle prove suppletive, avviene il giorno successivo al termine delle prove scritte suppletive.

Articolo 19 (Prima Prova Scritta):

Ai sensi dell'art. 17, comma 3, del d.lgs. 62/2017, la prima prova scritta accerta la padronanza della lingua italiana o della diversa lingua nella quale si svolge l'insegnamento, nonché le capacità espressive, logico-linguistiche e critiche del candidato. Essa consiste nella redazione di un elaborato con differenti tipologie testuali in ambito artistico, letterario, filosofico, scientifico, storico, sociale, economico e tecnologico. La prova può essere strutturata in più parti, anche per consentire la verifica di competenze diverse, in particolare della comprensione degli aspetti linguistici, espressivi e logico-argomentativi, oltre che della riflessione critica da parte del candidato.

Articolo 20 (Seconda prova scritta)

La seconda prova, ai sensi dell'art. 17, co. 4, del d. lgs. 62/2017, si svolge in forma scritta, grafica o scritto-grafica, pratica, ha per oggetto la/le disciplina/e caratterizzante/i il corso di studio ed è intesa ad accertare le conoscenze, le abilità e le competenze attese dal profilo educativo culturale e professionale dello studente dello specifico indirizzo.

Per l'anno scolastico 2024/2025 le discipline oggetto della seconda prova scritta per tutti i percorsi di studio, fatta eccezione per gli istituti professionali del vigente ordinamento, sono individuate dal d.m. 28 gennaio 2025, n. 13. Negli istituti professionali del vigente ordinamento, la seconda prova non verte su discipline ma sulle competenze in uscita e sui nuclei fondamentali di indirizzo correlati. Pertanto, la seconda prova d'esame degli istituti professionali del vigente ordinamento è

un'unica prova integrata, la cui parte ministeriale contiene la “cornice nazionale generale di riferimento” che indica: a. la tipologia della prova da costruire, tra quelle previste nel Quadro di riferimento dell'indirizzo (adottato con d.m. 15 giugno 2022, n. 164); b. il/i nucleo/i tematico/i fondamentale/i d'indirizzo, scelto/i tra quelli presenti nel suddetto Quadro, cui la prova dovrà riferirsi. Con riferimento alla prova di cui al comma 3, le commissioni declinano le indicazioni ministeriali in 25 relazione allo specifico percorso formativo attivato (o agli specifici percorsi attivati) dall'istituzione scolastica, con riguardo al codice ATECO, in coerenza con le specificità del Piano dell'offerta formativa e tenendo conto della dotazione tecnologica e laboratoriale d'istituto, con le modalità indicate di seguito, costruendo le tracce delle prove d'esame con le modalità di cui ai seguenti commi. La trasmissione della parte ministeriale della prova avviene tramite plico telematico, il martedì precedente il giorno di svolgimento della seconda prova. La chiave per l'apertura del plico viene fornita alle ore 8:30; le commissioni elaborano, entro il mercoledì 18 giugno per la sessione ordinaria ed entro il mercoledì 2 luglio per la sessione suppletiva, tre proposte di traccia. Tra tali proposte viene sorteggiata, il giorno dello svolgimento della seconda prova scritta, la traccia che verrà svolta dai candidati. 5. La prova di cui al comma 3 è predisposta secondo le due seguenti modalità, alternative tra loro, in relazione alla situazione presente nell'istituto: A. se nell'istituzione scolastica è presente, nell'ambito di un indirizzo, un'unica classe di un determinato percorso, l'elaborazione delle proposte di traccia è effettuata dai docenti della commissione/classe titolari degli insegnamenti di Area di indirizzo che concorrono al conseguimento delle competenze oggetto della prova, sulla base della parte ministeriale della prova, tenendo conto anche delle informazioni contenute nel documento del consiglio di classe.; B. se nell'istituzione scolastica sono presenti più classi quinte che, nell'ambito dello stesso indirizzo, seguono lo stesso percorso e hanno perciò il medesimo quadro orario (“classi parallele”), i docenti titolari degli insegnamenti di Area di indirizzo che concorrono al conseguimento delle competenze oggetto della prova di tutte le commissioni/classi coinvolte elaborano collegialmente le proposte di traccia per tali classi quinte, sulla base della parte ministeriale della prova, tenendo conto anche delle informazioni contenute nei documenti del consiglio di classe di tutte le classi coinvolte. In questo caso, poiché la traccia della prova è comune a più classi, è necessario utilizzare, per la valutazione della stessa, il medesimo strumento di valutazione, elaborato collegialmente da tutti i docenti coinvolti nella stesura della traccia in un'apposita riunione, da svolgersi prima dell'inizio delle operazioni di correzione della prova. 6. In fase di stesura delle proposte di traccia della prova di cui al comma 3, si procede inoltre a definire la durata della prova, nei limiti e con le modalità previste dai Quadri di riferimento, e l'eventuale prosecuzione della stessa il giorno successivo, laddove ricorrano le condizioni che consentono l'articolazione della prova in due giorni. Nel caso di articolazione della prova in due giorni, come previsto nei Quadri di riferimento, ai candidati sono fornite specifiche consegne all'inizio di ciascuna giornata d'esame. Le indicazioni relative alla durata della prova e alla sua eventuale articolazione in due giorni sono comunicate ai candidati tramite affissione di apposito avviso presso l'istituzione scolastica sede della commissione/classe, nonché, distintamente per ogni classe, solo e unicamente nell'area documentale riservata del registro elettronico, cui accedono gli studenti della classe di riferimento.

La trasmissione della parte nazionale della prova avviene tramite plico telematico, il martedì precedente il giorno di svolgimento della seconda prova. La chiave per l'apertura del plico viene fornita alle ore 8:30; le commissioni elaborano, entro il mercoledì 18 giugno per la sessione ordinaria ed entro il mercoledì 2 luglio per la sessione suppletiva, tre proposte di traccia. Tra tali proposte viene sorteggiata, il giorno dello svolgimento della seconda prova scritta, la traccia che verrà svolta dai candidati. In sede di riunione preliminare, le commissioni definiscono le modalità organizzative per lo svolgimento della prova; le modalità organizzative e gli orari di svolgimento sono comunicati ai candidati il giorno della prima prova. 8. Nei percorsi di secondo livello dell'istruzione professionale che fanno riferimento al previgente ordinamento, la seconda prova d'esame è costituita da una prima parte nazionale della traccia, inviata tramite plico telematico, e da una seconda parte elaborata dalle commissioni, in coerenza con quanto previsto dai quadri di riferimento di cui al d.m. n. 769 del 2018. Pertanto, le commissioni: - predispongono la seconda parte della seconda prova tenendo conto del piano dell'offerta formativa della scuola; - in sede di riunione preliminare definiscono le modalità organizzative per lo svolgimento della prova, che può

essere svolta lo stesso giorno o il giorno successivo tenendo conto della specificità dell'indirizzo e della disponibilità di attrezzature e laboratori. Le modalità organizzative e gli orari di svolgimento sono immediatamente comunicati alla scuola e ai candidati il giorno della prima prova; - il giorno stabilito per lo svolgimento della seconda parte della seconda prova, elaborano il testo della parte di loro competenza tenendo in debito conto i contenuti e la tipologia della parte nazionale della traccia. La commissione d'esame tiene conto, altresì, del percorso di studio personalizzato (PSP) formalizzato nel patto formativo individuale (PFI), privilegiando tipologie funzionali alla specificità dell'utenza. 9..

Articolo 21 (Correzione e valutazione delle prove scritte)

1. La commissione/classe è tenuta a iniziare la correzione e valutazione delle prove scritte al termine della seconda prova, dedicando un numero di giorni congruo rispetto al numero dei candidati da esaminare. 2. La commissione/classe dispone di un massimo di venti punti per la valutazione di ciascuna prova scritta, per un totale di quaranta punti. 3. Il punteggio attribuito a ciascuna prova scritta è pubblicato per tutti i candidati, ivi compresi i candidati con DSA che abbiano sostenuto prove orali sostitutive delle prove scritte in lingua straniera e i candidati con disabilità che abbiano sostenuto gli esami con prove relative al percorso didattico differenziato, tramite affissione di tabelloni presso l'istituzione scolastica sede della commissione/classe, nonché, distintamente per ogni classe, solo e unicamente nell'area documentale riservata del registro elettronico, cui accedono gli studenti della classe di riferimento, almeno due giorni prima della data fissata per l'inizio dello svolgimento 28 Esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione per l'anno scolastico 2024/2025 Il Ministro dell'istruzione e del merito dei colloqui. Vanno esclusi dal computo le domeniche e i giorni festivi intermedi. 4. Ai sensi dell'art. 16, comma 6, del d. lgs. n. 62 del 2017, le commissioni possono procedere alla correzione delle prove scritte operando per aree disciplinari.

Articolo 22 (Colloquio)

1. Il colloquio è disciplinato dall'art. 17, comma 9, del d. lgs. 62/2017 e ha la finalità di accertare il conseguimento del profilo educativo, culturale e professionale della studentessa o dello studente (PECUP). Nello svolgimento dei colloqui la commissione d'esame tiene conto delle informazioni contenute nel Curriculum dello studente. 2. Ai fini di cui al comma 1, il candidato dimostra, nel corso del colloquio: a) di aver acquisito i contenuti e i metodi propri delle singole discipline, di essere capace di utilizzare le conoscenze acquisite e di metterle in relazione tra loro per argomentare in maniera critica e personale, utilizzando anche la lingua straniera; b) di saper analizzare criticamente e correlare al percorso di studi seguito e al PECUP, mediante una breve relazione o un lavoro multimediale, le esperienze svolte nell'ambito dei PCTO/attività assimilabili o dell'apprendistato di primo livello, con riferimento al complesso del percorso effettuato; c) di aver maturato le competenze di Educazione civica come definite nel curriculum d'istituto e previste dalle attività declinate dal documento del consiglio di classe. Ai sensi dell'art. 13, co. 2, lettera d), secondo periodo, del d.lgs. 62 del 2017, come modificato dall'art. 1, co. 1, lettera c), punto 1), della legge 1° ottobre 2024, n. 150, nel caso in cui il candidato interno abbia riportato, in sede di scrutinio finale, una valutazione del comportamento pari a sei decimi, il colloquio ha altresì a oggetto la trattazione dell'elaborato di cui all'art. 3, lettera a), sub iv. 3. Il colloquio si svolge a partire dall'analisi, da parte del candidato, del materiale scelto dalla commissione/classe, attinente alle Indicazioni nazionali per i Licei e alle Linee guida per gli istituti tecnici e professionali. Il materiale è costituito da un testo, un documento, un'esperienza, un progetto, un problema, ed è predisposto e assegnato dalla commissione/classe ai sensi del comma 5. 4. La commissione/classe cura l'equilibrata articolazione e durata delle fasi del colloquio e il coinvolgimento delle diverse discipline valorizzandone soprattutto i nuclei tematici fondamentali, evitando una rigida distinzione tra le stesse e sottolineando in particolare la dimensione del dialogo pluri e interdisciplinare. I commissari possono condurre l'esame in tutte le discipline per le quali hanno titolo secondo la normativa vigente, anche relativamente alla discussione degli elaborati relativi alle prove scritte, cui va riservato un apposito spazio nell'ambito dello svolgimento del colloquio. 5. La commissione/classe provvede alla predisposizione e all'assegnazione dei

materiali all'inizio di ogni giornata di colloquio, prima del loro avvio, per i relativi candidati. Il materiale è finalizzato a favorire la trattazione dei nodi concettuali caratterizzanti le diverse discipline e del loro rapporto interdisciplinare. Nella predisposizione dei materiali e nella assegnazione ai candidati la commissione/classe tiene conto del percorso didattico effettivamente svolto, in coerenza con il documento di ciascun consiglio di classe, al fine di considerare le metodologie adottate, i progetti e le esperienze realizzati, con riguardo anche alle iniziative di individualizzazione e personalizzazione eventualmente intraprese nel percorso di studi, nel rispetto delle Indicazioni nazionali e delle Linee guida. 6. 7. 8. 9. Il colloquio dei candidati con disabilità e disturbi specifici di apprendimento si svolge nel rispetto di quanto previsto dall'articolo 20 del d. lgs. 62/2017.. La commissione/classe dispone di venti punti per la valutazione del colloquio. La commissione/classe procede all'attribuzione del punteggio del colloquio sostenuto da ciascun candidato nello stesso giorno nel quale il colloquio viene espletato. Il punteggio è attribuito dall'intera commissione/classe, compreso il presidente, secondo la griglia di valutazione di cui all'allegato A.

ARGOMENTI SVOLTI IN FORMA MULTIDISCIPLINARE

I percorsi degli istituti professionali hanno l'obiettivo di far acquisire agli studenti competenze basate sull'integrazione tra i saperi tecnico-professionali e i saperi linguistici e storico-sociali, da esercitare nei diversi contesti operativi di riferimento, anche attraverso percorsi pluridisciplinari che coinvolgono trasversalmente le diverse discipline.

I seguenti percorsi sono stati affrontati in modo interdisciplinare:

Titolo	Discipline coinvolte
Natura, ambiente e sostenibilità	Italiano/Storia: Pascoli, COPS “conferenze sul clima” Inglese: Food sustainability and slow food Economia: Il marchio km 0 Matematica: Grafici di funzioni Alimentazione: Cosa significa prodotti bio, prodotti a km 0, slow food e biodiversità, doppia piramide alimentare. Enogastronomia: allergie e intolleranze; cucina a chilometro zero
Il Lavoro	Italiano: Verga e Pirandello Storia: Seconda rivoluzione industriale ed Età giolittiana Inglese: haccp and safety in catering. Worldhealthorganization (WHO) cover letter, CV (curriculum vita) Economia: La busta paga. Matematica: Grafici di funzioni e tabelle statistiche. Alimentazione: L’HACCP. Enogastronomia: La sicurezza sul lavoro e i rischi specifici del settore ristorativo
La condizione Femminile	Italiano: Verga, D’annunzio Storia: Le suffragette e la I guerra mondiale Inglese: The gender disparity in the culinary profession: the lady chef. Short biography: Alice Delcourt, Chef-Owner, at Erba Brusca restaurant, in Milan. Economia: Contratti di lavoro e istituti previdenziali Matematica: Grafici di funzioni e tabelle statistiche. Alimentazione: Destruutturazione dei pasti e nascita dei mezzi aziendali e fast food Enogastronomia: il personale femminile del settore ristorativo.

Promozione del territorio	Italiano: Verga e Pirandello Storia: La Questione meridionale Inglese: Culinary diversity of Sicily: Dop Production (Italian Protected designation of origin) in Sicily and historical Sicilian cheeses: Pecorino and ragusano DOP Economia: Marketing e marketing turistico Matematica: Grafici di funzioni Alimentazione: Certificazioni dei prodotti alimentari, marchi di qualità e slow food; Enogastronomia: certificazione, marchi di qualità e slow food
Le nuove abitudini alimentari.	Italiano: Verga Storia: Seconda rivoluzione industriale e società di massa Inglese: well-being and nutrition. The food pyramid and healthy diets. Economia: Le abitudini alimentari di oggi. Matematica: Grafici di funzioni Alimentazione: Alimenti fortificati e alimenti di quarta gamma. Enogastronomia: cotture sottovuoto, olio cottura e basse temperature.

PARTE QUINTA

ATTIVITA' EXTRA CURRICULARI

Attività di Orientamento in Uscita svolto dai ragazzi nel corso del quarto e quinto anno:

- Incontro con Medform
- Incontro con un referente dell'ALMA
- Incontro salone dell'Università "*Orienta Sicilia*" presso le Fiere di Catania, nell'ambito del progetto "*Orientamento in uscita*" per gli alunni delle classi quinte;
- Partecipazione al corteo della solidarietà del 25 Novembre 2024 in occasione della Giornata internazionale contro la violenza alle donne;
- Incontro con gli operatori del centro AVIS di Vittoria;
- "*Marcia per la sicurezza*";
- Viaggio di istruzione a Marsala - Trapani – Erice – Alcamo e partecipazione alla manifestazione del 21 Marzo 2025 organizzata dall'associazione "*Libera*" in occasione della giornata nazionale della memoria e dell'impegno in ricordo delle vittime delle mafie;

ATTIVITA' DI PCTO NEL TRIENNIO

- Bar didattico;
- Open Day;
- Orientamento in entrata;
- Cooking quiz show
- Stage presso aziende del settore ricettivo e ristorativo del territorio;
- Inaugurazione campo Portella delle Ginestre;
- Allestimento del buffet in occasione dell'evento "La cultura della prevenzione per l'affermazione della legalità" presso il Teatro Comunale di Vittoria;
- Apericena "Sotto le stelle"
- Inaugurazione monumento in Piazza Gramsci

EDUCAZIONE CIVICA

Argomento trasversale

Il lavoro come mezzo di crescita sociale e spirituale: DIRITTI E SICUREZZA

DESTINATARI	Scuola: Istituto d'Istruzione Superiore "G. Marconi", Vittoria Classe: 5 A - Indirizzo ALB: studenti n. 17 Alunni con disabilità n. 1 Destinatari diretti dell'intervento: Alunni della classe
CONTESTO DELLA CLASSE	La classe V A ALB, composta da 17 alunni con una discreta preparazione, partecipa al dialogo educativo con impegno e responsabilità offrendo contributi attinenti e interessanti spunti di riflessione. Tutti, se adeguatamente stimolati, si mostrano disposti a sperimentare nuove forme di apprendimento, di tipo collaborativo con il supporto delle tecnologie informatiche.
TITOLO UDA	<i>Il lavoro come mezzo di crescita sociale e spirituale: DIRITTI E SICUREZZA</i>
TEMATICA INDIVIDUATA	Il lavoro possiamo definirlo come il contributo personale di ciascuno di noi al benessere economico comune, in cambio di una adeguata partecipazione a questo benessere. Quali sono le problematiche di carattere etico che emergono oggi? L'economia e la politica stanno vivendo un momento di particolare difficoltà. Ce lo testimoniano lo sfruttamento indiscriminato delle risorse del pianeta non interessandoci di quello che lasceremo ai nostri figli, la tendenza a disincentivare il risparmio, lo sfruttamento di interi popoli e la tendenza alla precarizzazione dei rapporti di lavoro che rientra nel tentativo di svalutare il ruolo dei lavoratori. In una situazione di precarietà lavorativa generalizzata, diventa difficile innamorarsi del proprio lavoro se non c'è neanche la possibilità di scelta della professione e se i risultati della legislazione del lavoro penalizzano pesantemente le famiglie, rendendone più difficile e onerosa la formazione delle stesse. Tutto nasce dalla presunta eccessiva incidenza del costo del lavoro, dalla concorrenza sleale, dal peggioramento dei livelli di sicurezza, ecc. Il percorso mira a diffondere tra i discenti il culto del lavoro come dimensione che aiuta la realizzazione dell'uomo e la crescita sociale. Nella Costituzione Italiana, infatti, il termine più ricorrente dopo "legge" è "lavoro" o "lavoratori". Il significato di lavoro, non riconducibile solo all'occupazione e alla retribuzione, è come una bussola, ed è stato pensato per orientare il cammino di una società. Esso rimanda sempre al significato della dignità della persona e della sua concreta realizzazione come realizzazione di libertà, di crescita personale e comunitaria, di inclusione e di coesione sociale. Il mondo del lavoro è l'ambito privilegiato da cui partire per un

	progetto di promozione dell'uomo e di ogni realtà che lo riguarda, a cominciare dalla famiglia. Infatti il lavoro è: • STRUMENTO E CONDIZIONE DI LIBERTÀ SOCIALE, POLITICA, PERSONALE E CULTURALE L'uomo, che è il protagonista della storia, potrà essere il protagonista della propria esistenza fondata sul lavoro come impegno costruttivo del bene comune e come strumento insostituibile per soddisfare le esigenze primarie. Il lavoro è per l'uomo il mezzo per essere libero, il mezzo, come scrive Adriano Olivetti, per "volgere l'animo verso una meta più alta, non un fine individuale o un profitto personale, ma un contributo alla vita di tutti sul cammino della civiltà". • STRUMENTO DI REALIZZAZIONE UMANA Il lavoro nelle sue varie forme è da considerare come un valore essenziale per la piena realizzazione della persona umana, ma anche come modalità attraverso cui l'uomo esercita il "dominio" sulla Terra e partecipa alla costruzione del bene comune, nella storia. • MEZZO DI PROMOZIONE E DI PROGRESSO SOCIALE Il lavoro deve essere orientato al vero progresso sociale, capace di coniugare sviluppo, autorealizzazione, produzione della ricchezza insieme a solidarietà e giustizia. Il lavoro è un bene prezioso, un bene di tutti, un bene per tutti. È necessario, specie nell'attuale contesto storico-sociale, che al lavoro venga restituita la sua dignità ed il suo compito generativo di benessere e di legalità. Il lavoro in quest'ottica è quella risorsa indispensabile da cui saper trarre sempre il meglio, nella ricerca di benessere per tutti ed avendo come obiettivo il vero progresso umano e sociale. I diplomati delle scuole secondarie spesso vivono una fase di disoccupazione, ponendosi spesso non solo la domanda sulla ricerca del lavoro, ma anche se scegliere un lavoro autonomo o subordinato. Il progetto fa riferimento ai contenuti del Diritto al Lavoro, non ridotti a semplice studio delle fonti normative, ma come azione che promuove cambiamenti negli atteggiamenti e nei comportamenti sia a livello individuale che collettivo. Concetti e conoscenze, non sono nozioni fine a se stessi e la scelta dei metodi e degli strumenti vuole promuovere processi intenzionali di cambiamento attraverso l'azione, rendendo i discenti consapevoli delle loro scelte. La suddetta UdA è una UdA "strategica" poiché nasce dall'esigenza di accrescere la consapevolezza negli stessi del percorso formativo intrapreso con la scelta del settore lavorativo alla luce, anche, delle esperienze pregresse vissute. Questo percorso strutturato per tappe può essere visto come un cammino di "iniziazione professionale" dello studente che deve essere messo in grado di raggiungere dei traguardi conoscitivi necessari per entrare nel mondo del lavoro, dal: - comprendere i documenti amministrativi necessari all'ingresso nel mondo del lavoro autonomo (es. apertura Partita IVA) e le misure
--	---

	agevolative esistenti per le nuove attività; - leggere comprendere e interpretare annunci di lavoro, candidarsi per le offerte d'impiego su Internet, sui giornali e sulle riviste specializzate, effettuare un bilancio delle competenze da presentare quale aspirante lavoratore subordinato, sulla base di modelli di presentazione di sé (es. curriculum vitae - Europass). Programmiamo quindi di sviluppare un’unità di apprendimento facendo riferimento alla Piattaforma “Parole Ostili” dedicata al mondo della scuola, dove si sottolinea l’importanza dell’argomento trattato nei curricula di Educazione Civica																																							
COMPETENZE DA PERSEGUIRE	- Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica anche attraverso l’approfondimento degli elementi fondamentali del diritto che la regolano, con particolare riferimento al diritto del lavoro. - Individuare nella formazione professionale qualificata il fondamento del saper fare impresa. - Sviluppare capacità di autoanalisi per la conoscenza delle proprie capacità organizzative da spendere nel mondo del lavoro. - Introduzione, orientamento alla comprensione e alla produzione del Curriculum Vitae secondo il modello europeo. - Conoscenze essenziali per l’accesso al lavoro e alle professioni. - Riconoscere le caratteristiche principali del mercato del lavoro e le opportunità lavorative offerte dal territorio e dalla rete. - Sapere adottare comportamenti corretti e sicuri nei luoghi di lavoro.																																							
MODALITÀ, TEMPI E DISCIPLINE COINVOLTE	Il percorso si svilupperà nell’arco di n. 33 ore complessive; si concluderà con una prova finale che coinvolgerà tutte le discipline: <table><tr><th>Disciplina</th><th>Ore 1° Quad</th><th>Ore 2° Quad</th></tr><tr><td>Lingua e Lett. Italiana</td><td>2</td><td>2</td></tr><tr><td>Storia</td><td>1</td><td>1</td></tr><tr><td>Matematica</td><td>2</td><td>2</td></tr><tr><td>Lingua Inglese</td><td>2</td><td>2</td></tr><tr><td>Lingua Francese</td><td>1</td><td>1</td></tr><tr><td>Dir. e Tec. Amministr.</td><td>3</td><td>3</td></tr><tr><td>Lab. Sala e Vendita</td><td>1</td><td>1</td></tr><tr><td>Lab. Cucina</td><td>3</td><td>3</td></tr><tr><td>Scienze e cultura degli alimenti</td><td>2</td><td>2</td></tr><tr><td>IRC/</td><td>1</td><td>1</td></tr><tr><td>Alternativa alla religione</td><td>1</td><td>1</td></tr><tr><td>Scienze Motorie</td><td>2</td><td>2</td></tr></table>	Disciplina	Ore 1° Quad	Ore 2° Quad	Lingua e Lett. Italiana	2	2	Storia	1	1	Matematica	2	2	Lingua Inglese	2	2	Lingua Francese	1	1	Dir. e Tec. Amministr.	3	3	Lab. Sala e Vendita	1	1	Lab. Cucina	3	3	Scienze e cultura degli alimenti	2	2	IRC/	1	1	Alternativa alla religione	1	1	Scienze Motorie	2	2
Disciplina	Ore 1° Quad	Ore 2° Quad																																						
Lingua e Lett. Italiana	2	2																																						
Storia	1	1																																						
Matematica	2	2																																						
Lingua Inglese	2	2																																						
Lingua Francese	1	1																																						
Dir. e Tec. Amministr.	3	3																																						
Lab. Sala e Vendita	1	1																																						
Lab. Cucina	3	3																																						
Scienze e cultura degli alimenti	2	2																																						
IRC/	1	1																																						
Alternativa alla religione	1	1																																						
Scienze Motorie	2	2																																						

QUALI ENTI/AZIENDE/ASSOCIAZIONI COINVOLGERE	- Associazione “One day at time”- Vittoria - Ufficio Provinciale del Lavoro - Ragusa - Ordine dei Consulenti del Lavoro – Ragusa - Ordine dei Dottori Commercialisti - Ragusa - CCIAA Sud-Est Sicilia – Ragusa
---	--

PIANO DI PROGETTO	Materie: ● Lingua e Letteratura Italiana , Storia: - Il lavoro visto non solo come un diritto costituzionale fondamentale nella vita dell'uomo ma anche in qualità di espressione nobilitante e dignitosa dell'umano esistere. A tale assunto va associato in maniera imprescindibile il principio della sicurezza nell'espletamento dello stesso. - In classe tali tematiche verranno trattate e approfondite attraverso la lettura e il commento di brani antologici e di articoli di giornale, al fine di creare negli alunni una maggiore conoscenza e una conseguente consapevolezza del valore che rappresenta l'argomento sopracitato. ● Lingua Inglese: workplace regulations in UK ● Lingua Francese: Le droit du travail. Comment écrire un CV et une lettre de présentation ● Matematica: - Lettura andamento di grafici matematici rispetto agli infortuni nel mondo del lavoro. ● Dir. e Tecn. Ammin.: - L'impresa sociale: definizione, caratteristiche, tipi di attività; - Il lavoro nella Costituzione; - Il lavoro autonomo: adempimenti e i finanziamenti agevolati; - Il lavoro subordinato: regole per la costruzione del Curriculum Vitae europeo e della lettera di accompagnamento. ● Scienza e Cultura degli Alimenti: - <i>Food delivery</i> e ristorazione; ● Lab. di Sala e Vendita: la sicurezza sul lavoro in sala ● Lab. di Cucina: - Il Testo unico sulla sicurezza e salute in ambiente di lavoro - decreto legislativo 81/2008. Titolo I: Princìpi comuni; Titolo II: Luoghi di lavoro; Titolo III: Uso delle attrezzature di lavoro e dei dispositivi di protezione; Titolo V: Segnaletica di salute e sicurezza sul lavoro. ● Scienze Motorie: Svolgere la pratica sportiva in sicurezza al fine di tutelare l'incolumità fisica di sé e degli altri. ● Religione: Il lavoro come vocazione umana ● Alternativa alla religione: l'importanza del lavoro secondo l'articolo 4 della costituzione.
-------------------	---

PRODOTTI O ATTIVITA' INTERMEDIE E CONCLUSIVE DA VALUTARE	La valutazione sarà effettuata tramite osservazione dell'impegno, della costanza, della motivazione e della partecipazione alle attività didattiche proposte. Gli studenti saranno altresì valutati in relazione al prodotto finale realizzato e al completamento dell'UDA proposta. La valutazione finale dell'attività verterà nella realizzazione della lettera di accompagnamento e del C.V.
--	--

Altre attività Educazione civica

- Giornata internazionale contro la violenza sulle donne;
- Il lavoro nella società di ieri, oggi e domani;
- I diritti dei lavoratori nel mondo della ristorazione;
- Curriculum Vitae;
- Donne e lavoro nella storia;
- Una prospettiva complementare di sostenibilità: quali risorse per le persone che perdono il lavoro?
- Lettura ad alta voce del libro: Mia
- Dibattito e riflessioni sulla tematica della disabilità e dell'inclusività;
- Cittadinanza digitale: Spid, PEC e Firma Digitale;
- Simulazione colloquio di lavoro

Il Referente di Educazione Civica
(Prof. ssa Gambina Rosa Anna)

PARTE SESTA

RELAZIONI E PROGRAMMAZIONI CURRICULARI

ITALIANO

Relazione finale di disciplina e programma svolto

Anno scolastico 2024/2025

Classe V A ENOGASTRONOMIA

Disciplina **ITALIANO**

Prof.ssa **CLAUDIA ESPOSITO**

Profilo della classe

La V A ind. Enogastronomia è formata da 17 alunni, di cui 13 maschi e 4 femmine. La classe, seguita a partire dal precedente anno scolastico, si caratterizza per una certa vivacità che non ha reso sempre facile la partecipazione al dialogo educativo. L'impegno e la partecipazione non sono stati sempre costanti in quasi tutti gli alunni ma in generale tuttavia si è riscontrata una maturazione globale. Per quanto riguarda il profitto, quasi tutti gli elementi della classe hanno raggiunto livelli pienamente sufficienti. Una parte ha seguito con interesse mostrando capacità di rielaborazione personale dei contenuti; altri invece sono stati più incostanti nello studio prevalentemente di tipo nozionistico. Per quanto riguarda la produzione scritta, si evidenziano alcune lacune ortografiche e morfosintattiche nella forma e difficoltà nella stesura di un testo in base alle diverse caratteristiche delle tipologie testuali.

Le scelte didattiche sono state orientate alla distillazione dei contenuti, opportunamente sintetizzati dall'insegnante, con appunti e sintesi anche in formato digitale, per un più efficace raggiungimento degli obiettivi di apprendimento. È stato valorizzato lo studio del contesto e della poetica dei

movimenti letterari e degli autori, la lettura dei classici e l'analisi dei testi. Lo svolgimento dei programmi è stato integrato in parte con interventi legati al **Progetto lettura** a cui la classe ha aderito con entusiasmo, prevedendo la lettura di brani ad alta voce, la staffetta letteraria di un romanzo scelto a livello collettivo (*Mia* di Antonio Ferrara e *Fino a quando la mia stella ...* di Liliana Segre) e altre attività aggiuntive svoltesi nella biblioteca d'istituto.

Conoscenze raggiunte

Gli alunni hanno intrapreso l'iter letterario partendo dal contesto storico e culturale europeo dalla seconda metà dell'Ottocento. Hanno, quindi, affrontato lo studio del contesto filosofico-letterario, Positivismo e Naturalismo, per poi passare all'approfondimento del Verismo dal teorico Luigi Capuana a Giovanni Verga, attraversando la fase del Decadentismo con Gabriele D'Annunzio e Giovanni Pascoli e del primo Novecento con le Avanguardie storiche, Luigi Pirandello e Ungaretti. Per tutti gli autori trattati sia in poesia che in prosa sono stati letti e analizzati testi antologici scelti dal manuale in adozione.

Competenze raggiunte

- Scrivere in maniera ortograficamente corretta.
- Scrivere varie tipologie di testi usando semplici registri stilistici.

Analizzare un testo letterario sia in versi che in prosa

Capacità acquisite

Al termine del percorso di studi, nel complesso, quasi tutti gli alunni hanno raggiunto i seguenti obiettivi di apprendimento:

- Saper "leggere" e "interpretare" criticamente testi, dati informazioni, immagini, schemi.
- Saper elaborare le tipologie previste per la prima prova dell'esame di stato.

- Saper documentare e comunicare, sia in forma scritta che orale, in maniera adeguata al contesto, all'interlocutore, alla situazione.
- Essere capaci di creare collegamenti tra i diversi aspetti disciplinari di un problema.
- Essere capaci di comprendere e selezionare informazioni.
- Rispettare le consegne e gli impegni presi
- Ascoltare rispettando i turni comunicativi
- Elaborare un testo orale
- Leggere e comprendere un testo scritto letterario e non
- Esporre ed argomentare in modo semplice i concetti relativi alle problematiche affrontate
- Cercare informazioni nel web.
- Usare i new media come fenomeno comunicativo
- Sapersi orientare nello sviluppo storico letterario ed artistico nelle linee essenziali

Metodo d'insegnamento

La metodologia principale è stata la lezione frontale partecipata e multimediale, ma sono state utilizzate anche altre metodologie didattiche quali *brainstorming*, *fading* e *prompting*, *flipped classroom* e *role play*.

Strumenti di lavoro

È stato prevalentemente utilizzato il manuale in adozione (P. DI SACCO, *LA SCOPERTA DELLA LETTERATURA*, VOL.3, PEARSON EDITORE) anche nel formato digitale. Sono stati adoperati apparati informatici e multimediali (video-proiezioni, presentazioni in *PowerPoint*, dizionari multimediali, ecc.), ma anche schede e mappe concettuali create *ad hoc* dal docente per favorire l'autoapprendimento e griglie di valutazione per ambiti grammaticali e per le diverse tipologie testuali scritte.

Verifiche e valutazione

L'accertamento delle competenze acquisite è stato fatto attraverso verifiche iniziali, in itinere o formative e sommative, sia orali che scritte precedute spesso da simulazioni assistite.

Inoltre, verifiche e valutazioni sono state effettuate tenendo conto quanto più possibile dei livelli di prerequisiti e delle difficoltà individuali degli alunni.

L'intera programmazione stessa è stata proposta alla classe in un contesto di inclusività educativo-didattica e condivisa nella classroom.

Programma svolto

CONTENUTI DISCIPLINARI E TEMPI DI REALIZZAZIONE (I e II quadrimestre)

LINGUISTICA

Recupero delle tipologie testuali dell'esame di Stato (A,B e C) con focus sul testo argomentativo.

LETTERATURA

L'età del Positivismo: contesto storico e culturale; la teoria evoluzionistica di C. Darwin e la crisi del razionalismo: Nietzsche e Freud.

Il Naturalismo francese: caratteristiche principali.

Il Verismo: contesto storico e poetica ricostruiti attraverso un percorso multimediale supportato da brevi filmati e immagini digitali tratti da: "*La terra trema*" di Luchino Visconti.

Lettura e comprensione del brano antologico tratto da *Giacinta* di Luigi Capuana.

Giovanni Verga: vita, ritratto letterario, opere maggiori e stile

Da ***Vita dei campi***:

Rosso Malpelo

La lupa

Il ciclo dei vinti

Da ***I Malavoglia***

La famiglia Toscano

Da ***Mastro-don Gesualdo***

La morte di Gesualdo

Approfondimenti: Il progetto dei Vinti; I Malavoglia e la questione meridionale.

Percorso letterario sul lavoro minorile e l'infanzia negata attraverso l'analisi

contrastiva di brevi racconti: *Rosso Malpelo* (di G. Verga); *Ciàula scopre la luna*

(di L. Pirandello).

Il Decadentismo: introduzione al contesto storico-letterario, **simbolismo ed estetismo da Oscar Wilde e Charles Baudelaire.**

Gabriele D'Annunzio: vita, poetica e opere maggiori

Da *Il piacere*

Il ritratto dell'esteta

Da *Alcyone*

La pioggia nel pineto

CONTENUTI DEL SECONDO QUADRIMESTRE:

Giovanni Pascoli: vita, poetica opere maggiori e stile

Da *Myricae*

Novembre

Lavandare

X agosto

Il progetto delle Avanguardie

Le Avanguardie storiche di primo Novecento: Futurismo, Espressionismo e Surrealismo

Filippo Tommaso Marinetti: *Manifesto del Futurismo*

Luigi Pirandello: vita, poetica opere maggiori e stile

L'umorismo: sintesi del saggio

Da *Novelle per un anno*

Il treno ha fischiato

Ciàula scopre la luna (in formato digitale)

Da *Il fu Mattia Pascal*: ultimo capitolo

Da *Uno, nessuno centomila*: "Un altro io: Adriano Meis"

I vecchi e i giovani (sintesi e commento)

Pirandello e il teatro

Giuseppe Ungaretti: vita, poetica opera maggiore e stile

Da **L'allegria**

I fiumi

San Martino del Carso

Poesie di guerra: Veglia, Fratelli, Sono una creatura e Soldati

L'**Ermetismo** e cenni su **Salvatore Quasimodo**

Cenni **sul Neorealismo**

Per le attività di recupero, si è optato per un recupero *in itinere* svolto durante il II Quadrimestre.

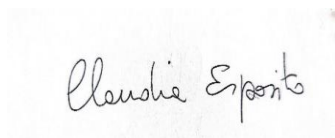
Le attività svolte, inerenti ai percorsi effettuati nell'ambito del curriculum di educazione civica, sono state incentrate sul tema della violenza sulle donne e sul tema del LAVORO con ricerche e approfondimenti sul tema del lavoro in generale, con percorsi che dagli artt. sulla Costituzione pervengono a riflessioni personali, sulle condizioni lavorative dei minori nella Sicilia di fine Ottocento e sui diritti delle donne lavoratrici.

La classe ha partecipato con entusiasmo anche all'evento di **forte valenza civica** che si è svolto sotto forma di corteo che ha attraversato il Corso Cavour fino a Piazza del Popolo il 25 novembre 2025 in occasione della *Giornata Internazionale contro la violenza sulle donne* in seno al Progetto Lettura, intervenendo con riflessioni, letture dramatizzate e contributi vari tratti dalla Costituzione.

I TEMI DELLA CONTEMPORANEITÀ:Approfondimenti relativi al problema dello sfruttamento del lavoro minorile ed in generale alle tematiche connesse al lavoro, la parità di genere e la relativa condizione della donna, la condizione giovanile, la shoah, la sostenibilità con riferimento all'Agenda 2030.

Totale n. ore di lezione 101 (al 9 maggio)

Firma del docente



STORIA

Relazione finale di disciplina e programma svolto
Anno scolastico 2024/2025

Classe **V A ENOGASTRONOMIA**

Disciplina **STORIA, CITTADINANZA E COSTITUZIONE**

Prof.ssa **CLAUDIA ESPOSITO**

Profilo della classe

La V A ind. Enogastronomia è formata da 17 alunni, di cui 13 maschi e 4 femmine. La classe, seguita a partire dal precedente anno scolastico, si caratterizza per una certa vivacità che non ha reso sempre facile la partecipazione al dialogo educativo. L'impegno e la partecipazione non sono stati sempre costanti in quasi tutti gli alunni ma in generale tuttavia si è riscontrata una maturazione globale. Per quanto riguarda il profitto, quasi tutti gli elementi della classe hanno raggiunto livelli pienamente sufficienti. Una parte ha seguito con interesse mostrando capacità di rielaborazione personale dei contenuti; altri invece sono stati più incostanti nello studio prevalentemente di tipo nozionistico. Per quanto riguarda la produzione scritta, si evidenziano alcune lacune ortografiche e morfosintattiche nella forma e difficoltà nella stesura di un testo in base alle diverse caratteristiche delle tipologie testuali.

Le scelte didattiche sono state orientate alla distillazione dei contenuti, opportunamente sintetizzati dall'insegnante, con appunti e sintesi anche in formato digitale, per un più efficace raggiungimento degli obiettivi di apprendimento. È stato valorizzato lo studio del contesto e della poetica dei movimenti letterari e degli autori, la lettura dei classici e l'analisi dei testi. Lo svolgimento dei programmi è stato integrato in parte con interventi legati al **Progetto lettura** a cui la classe ha aderito con entusiasmo, prevedendo la lettura di brani ad alta voce, la staffetta letteraria di un romanzo scelto a livello collettivo (*Mia* di Antonio Ferrara e *Fino a quando la mia stella ...* di Liliana Segre) e altre

attività aggiuntive svoltesi nella biblioteca d'istituto.

Conoscenze raggiunte

Lo studio condotto durante il corrente anno scolastico è stato volto all'accertamento delle conoscenze dei fatti storici intercorsi tra la seconda metà dell'Ottocento e il Novecento fino al secondo dopoguerra. Si è inoltre curata la conoscenza delle periodizzazioni fondamentali.

Competenze raggiunte

- Essere capaci di individuare differenze e analogie tra i fatti studiati.
- Cogliere nei processi di trasformazione i principali elementi di persistenza e di discontinuità.
- Riconoscere lo sviluppo storico dei sistemi economici e politici collegandoli ai contesti internazionali ad un livello semplice.
- Cogliere l'interdipendenza tra l'evoluzione storica generale e le evoluzioni scientifiche e tecnologiche.
- Cogliere la significatività per il presente dei fondamentali processi storici studiati attraverso l'attualizzazione.

Capacità acquisite

Al termine del percorso di studi, nel complesso, ogni alunno ha raggiunto le seguenti capacità:

- Essere in grado di imparare ad imparare
- Rispettare le consegne e gli impegni presi
- Ascoltare rispettando i turni comunicativi
- Esporre ed argomentare in modo semplice i concetti relativi alle problematiche affrontate
- Cercare informazioni nel web secondo un uso corretto delle fonti
- Sapersi orientare nello sviluppo storico nelle linee essenziali
- Essere capaci di creare collegamenti tra i diversi aspetti disciplinari di un problema.
- Essere capaci di comprendere e selezionare informazioni.

- Rispettare le consegne e gli impegni presi
- Ascoltare rispettando i turni comunicativi
- Esporre ed argomentare in modo semplice i concetti relativi alle problematiche affrontate
- Cercare informazioni nel web.

Metodo d'insegnamento

La metodologia principale è stata la lezione frontale partecipata e multimediale, ma sono state utilizzate anche altre metodologie didattiche quali *brainstorming*, *fading* e *prompting*, *flipped classroom* e *role play*.

Strumenti di lavoro

È stato prevalentemente utilizzato il manuale in adozione (DE VECCHI-GIOVANNETTI, *LA NOSTRA AVVENTURA*, VOL. 2-3, PEARSON EDITORE) anche nel formato digitale, molto utile nella fase a distanza. Sono stati adoperati apparati informatici e multimediali (video-proiezioni, presentazioni in *PowerPoint*, dizionari multimediali, ecc.), ma anche schede e mappe concettuali predisposte dal docente.

Verifiche e valutazione

L'accertamento delle competenze acquisite è stato fatto attraverso verifiche iniziali, in itinere o formative e sommative, sia orali che scritte precedute spesso da simulazioni assistite.

Inoltre, verifiche e valutazioni sono state effettuate tenendo conto quanto più possibile dei livelli di prerequisiti e delle difficoltà individuali degli alunni.

L'intera programmazione stessa è stata proposta alla classe in un contesto di inclusività educativo-didattica e condivisa nella classroom.

Programma svolto

- Il processo di unificazione italiana (unità di raccordo): dalla Seconda guerra di indipendenza all'Unità d'Italia.
- Lo sbarco dei Mille.
- L'unificazione tedesca e la Comune di Parigi.
- La Destra Storica: accentramento, liberismo, il fenomeno del brigantaggio e la questione meridionale.
- La Terza guerra d'indipendenza.
- La Sinistra Storica al potere. Agostino Depretis e le riforme liberali.
- Francesco Crispi: politica interna e politica estera.
- Il primo governo Giolitti e il ritorno di Crispi.
- La questione d'Oriente.
- La seconda rivoluzione industriale e la società di massa.
- Il fenomeno dell'emigrazione europea.
- Il concetto di imperialismo come evoluzione del colonialismo; cronologia delle tappe principali dell'imperialismo; cause del fenomeno (economica, politica e sociale); cartine tematiche con i domini europei in Africa e Asia.
- La *Belle Epoque*.

CONTENUTI DEL SECONDO QUADRIMESTRE

- L' Età giolittiana: caratteri generali e riflessioni critiche.
- La Prima guerra mondiale: cause pregresse e causa scatenante; la guerra lampo e la guerra di posizione; l'Italia in guerra; la fine della guerra e i trattati di pace
- Il dopoguerra e l'impresa di Fiume.
- La Rivoluzione russa.
- Il Biennio rosso.
- Il fascismo.
- Il nazismo.
- La crisi del '29.
- La Seconda guerra mondiale.

- L'Italia e la resistenza.
- Il secondo dopoguerra.
- Le Conferenze sul clima.

CITTADINANZA E COSTITUZIONE

Le organizzazioni internazionali (ONU, UNESCO, UNICEF, NATO, WTO)

L'Agenda 2030: gli obiettivi in modo più approfondito 5- 8-9.

La violenza contro le donne e la parità di genere in occasione della *Giornata Internazionale contro la violenza sulle donne* (goal 5)

La *Giornata della memoria*: percorso multimediale sull'olocausto.

Il *Giorno del ricordo*: approfondimento storico con percorso multimediale sulle foibe.

La *Giornata internazionale della donna*: riflessioni sulle attuali condizioni dell'essere donna con esempi virtuosi.

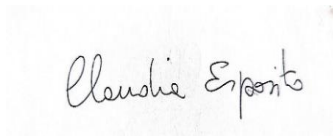
Per le attività di recupero, si è optato per un recupero *in itinere* svolto durante il II Quadrimestre.

Le attività svolte, inerenti ai percorsi effettuati nell'ambito del curriculum di educazione civica, sono state incentrate sul tema della violenza sulle donne e sul tema del LAVORO con ricerche e approfondimenti sul tema del lavoro in generale, con percorsi che dagli artt. sulla Costituzione pervengono a riflessioni personali, sulle condizioni lavorative dei minori nella Sicilia di fine Ottocento e sui diritti delle donne lavoratrici.

La classe ha partecipato con entusiasmo anche all'evento di **forte valenza civica** che si è svolto sotto forma di corteo che ha attraversato il Corso Cavour fino a Piazza del Popolo il 25 novembre 2025 in occasione della *Giornata Internazionale contro la violenza sulle donne* in seno al Progetto Lettura, intervenendo con riflessioni, letture dramatizzate e contributi vari tratti dalla Costituzione.

Totale n. ore di lezione 47 (al 9 maggio)

Firma del docente



INGLESE

Relazione finale di disciplina e programma svolto Anno scolastico 2024/2025

Classe 5 A AL

Disciplina Lingua inglese

Prof.ssa Marilena Mauro

Profilo della classe

La classe è composta da 17 Studenti, 12 maschi e 5 femmine e uno studente non frequentante a partire dal secondo quadrimestre. E' presente 1 studente H, seguito regolarmente dal docente di sostegno. Gli alunni si sono dimostrati disposti al dialogo educativo e, seppure con qualche differenza, sono stati per lo più partecipi alle attività didattiche proposte e motivati, registrando notevoli progressi e una certa maturazione nel percorso di apprendimento. Rimangono delle fasce di livello però, infatti un piccolo gruppo ha avuto comunque la costante esigenza di essere guidato nel lavoro in classe e a casa, per via di un metodo di studio fragile e precario. Da un punto di vista disciplinare, hanno tenuto un comportamento corretto verso il docente, permettendo ciò di lavorare serenamente. La classe è per lo più omogenea nel rapporto con il docente, basato su tanta fiducia e rispetto reciproco. Le dinamiche che si sono instaurate nella classe negli anni scolastici precedenti si sono per lo più consolidate durante quest'ultimo anno.

Conoscenze raggiunte

La classe ha per lo più raggiunto il possesso dei contenuti disciplinari in lingua inglese, acquisendo la microlingua di indirizzo.

Competenze raggiunte

La maggior parte degli alunni ha raggiunto la capacità di analizzare nuove acquisizioni, comprendere il contenuto, cogliendo globalmente il significato di parti più o meno ampie, rielaborare ed esporre in lingua.

Capacità acquisite

Uso delle conoscenze acquisite espressi usando la microlingua

Metodo d'insegnamento

Per quanto riguarda l'approccio didattico utilizzato si è cercato di dare più importanza alla qualità che alla quantità dell'apprendimento, tentando di sostenere tutti nel loro processo di apprendimento attivo nel rispetto delle loro capacità e ritmi, evidenziando per ciascun discente eventuali punti di forza e di debolezza e lavorare

su di essi.

Strumenti di lavoro

APPUNTI, FOTOCOPIE, MATERIALE FORNITO DAL DOCENTE, VISIONI DI VIDEO TEMATICI

LIBRO DI TESTO ADOTTATO:

Cook Book Club Compact

AUTORE : Olga Cibelli, Daniela D'Avino **CODICE ISBN**: 9788808188434

CASA EDITRICE : CLITT

Verifiche e valutazione

Verifiche orali e scritte tre per quadrimestre e valutazioni di elaborati assegnati

Programma svolto

CONTENUTI DISCIPLINARI E TEMPI DI REALIZZAZIONE (I e II quadrimestre)

I QUADRIMESTRE

Module 6 – ON THE WATCH

Unit 1. Sustainability

- Biodiversity,
- Food Sustainability,
- Biodiversity on Earth,
- The Short Supply Chain

Reading:

- F2F: From Farm to Fork – Fish to Fork
- Beware of Greenwash
- Farmer's markets and Earth markets
- Terra Madre

Percorso 1: Natura, ambiente e sostenibilità

Percorso 2: Promozione del Territorio

Unit 2. Sustainability in the Kitchen.

- Chefs Go Green Zero Waste
- Food for Soul (Cenni)
- Alice Delacourt's life

Reading:

- Eco Chefs
- LYFE Kitchen
- Massimo Bottura and his Global Movement to feed the hungry

Percorso 3: Immagine della donna

Unit 3. Traceability and Certification.

- The Food Chain Supply
- The Organic choice
- The GMO's controversy

- Traceability and certification

Module 7 – ON THE HEALTHY SIDE

Unit 1. Nutrition

- Wellbeing
- Food technology: Louis Pasteur
- Nutrition
- Nutrients
- Carbohydrates, proteins and fats (cenni)
- Vitamins and minerals (cenni)
- New Food Pyramid

Reading:

- Eat for Health
- Lifelong nutrition
- Food Groups and Healthy Diet
- Healthy Eating Plate

Percorso 4: Nuove abitudini alimentari

II QUADRIMESTRE

Module 7 - Unit 2. Food Allergies and Intolerances

Reading:

- Allergy vs Intolerance
- Food Safety Regulations in catering
- food allergy: order procedure

Module 8 – ON THE SAFE SIDE

Unit 1. Food Safety.

- World Health Organization
- World Food Safety: The five keys to safer food

Reading:

- Food poisoning
- A pinch of bacteria causing food borne illness
- Bacteria and viruses
- Food Contamination
- On Duty Safety Check list
- Food Contamination

Unit 2. Food Safety Certification

- Globalization. A new Challenge for food safety
- HACCP guarantees food hygiene and safety in catering
- The seven principles of HACCP

READINGS FROM Module 10 – CAREERS

Unit 2. The Cover Letter and the CV

- Your key to success
- Application letter format layout
- The Curriculum Vitae

Writing: Writing your own cover letter.

Percorso 5: Il lavoroEventuali argomenti non svolti

La programmazione didattica è stata per lo più svolta nelle sue parti fondamentali, con opportune riduzioni. Il docente, infatti, ha ritenuto necessario svolgere, come attività di lettura e comprensione, alcuni paragrafi e ha suggerito dei cenni di altri paragrafi, al fine di venire incontro alle esigenze degli alunni e migliorare così l'intervento educativo.

Totale n. ore di lezione 56 al 15 Maggio

Firma del docente



FRANCESE

Relazione finale di disciplina e programma svolto

Anno scolastico 2024/2025

Classe: 5 A ALBERGHIERO

Disciplina: FRANCESE

Prof.ssa DIGRANDE LUISA

Profilo della classe

La classe è formata da 17 alunni, uno dei quali non più frequentante dal secondo quadrimestre. Nella classe è presente anche un alunno che segue una programmazione differenziata, che con il supporto dell'insegnante di sostegno, segue in parte gli stessi argomenti proposti al gruppo classe.

Dal punto di vista didattico un gruppo di alunni ha manifestato interesse nel corso delle lezioni e si è

impegnato con costanza, raggiungendo buoni risultati. Un'altra parte, invece, ha mantenuto, nel corso dell'anno, un atteggiamento meno costante, sia nella partecipazione in classe che nello studio individuale. In linea generale, la classe, pur non essendo del tutto omogenea, ha raggiunto gli obiettivi prefissati.

Occorre sottolineare che la classe, nell'insieme, ha instaurato un buon rapporto con l'insegnante e si è sempre mostrata disponibile al dialogo educativo, al fine di creare un clima di lavoro più sereno.

Conoscenze raggiunte

- Conoscenza della microlingua di settore inerente al mondo della cucina e degli alimenti, nello specifico i contenuti disciplinari (sotto enunciati)
- Conoscenza delle nozioni di base sul rapporto tra alimentazione e salute.

Competenze raggiunte

- Saper affrontare in L2 l'argomento specifico del settore professionale in modo sufficientemente corretto.
- Saper cogliere il senso generale di un testo scritto.

Capacità acquisite

- Uso della lingua per esporre argomenti del settore professionale, anche a carattere personale e critico.
- Individuazione degli elementi essenziali in un testo e con esposizione in maniera coerente.

Metodo d'insegnamento

L'attività didattica è stata organizzata in unità di lavoro di lunghezza congrua alle esigenze didattiche e alle risposte della classe. È stato scelto un approccio comunicativo, incentrato sulle competenze e sull'utilizzo della lingua per scopi interattivi. Le metodologie adottate sono state prevalentemente lezioni frontali, accompagnate da discussioni guidate, lavoro individuale, attività di ripasso ed approfondimento.

Strumenti di lavoro

Oltre al libro di testo sono stati forniti appunti, dispense vari per approfondire alcuni argomenti. Pc e Tv sono stati utilizzati per la visione e l'ascolto di video.

Verifiche e valutazione

Le verifiche scritte sono state composte da: prove di comprensione del testo, produzione scritta con quesiti aperti, esercizi di completamento.

Le prove orali hanno riguardato le interrogazioni, la lettura e comprensione, ma anche la valutazione degli interventi spontanei, delle discussioni e nella comprensione della lingua orale. Nella valutazione delle prove sono stati presi in considerazione: - allo scritto: correttezza ortografica e rispetto delle regole grammaticali, proprietà lessicale, pertinenza, adeguatezza alla tipologia di messaggio prodotto ed al contesto situazionale, capacità di analisi e sintesi, conoscenze acquisite. - all'orale: pronuncia ed intonazione, efficacia della comunicazione, adeguatezza alla situazione comunicativa, comprensione del messaggio orale, conoscenza dei contenuti. Si segnala che, nella valutazione finale, si è tenuto conto anche dell'impegno, dell'interesse e della partecipazione evidenziati e dei

progressi ottenuti rispetto alla situazione di partenza, oltre alla valutazione generale del complessivo rendimento dell'allievo. La valutazione è stata espressa in decimi.

CONTENUTI DISCIPLINARI E TEMPI DI REALIZZAZIONE (I e II quadrimestre)

I quadrimestre

Histoire de La Cuisine Française

Le XVI^e siècle. La Renaissance

La pâtisserie

Le XVII^e siècle. La naissance de la grande cuisine

Dom Pérignon

Le XVIII^e siècle. Le siècle des Lumières

La naissance des restaurants

Le XIX^e siècle. La littérature gastronomique

Antoine Carême • Louis Pasteur

Module 1 Alimentation diététique

Le produits BIO

les OGM

Nouveaux régimes diététiques

La pyramide alimentaire – les matières grasses.

Module 2 Santé et sécurité alimentaire

La sécurité en cuisine

Les méthodes physiques, chimiques, physico-chimiques et biologiques pour la conservation des aliments.

Les régimes alimentaires

Les menus religieux - l'alimentation du sportif

Les troubles du comportement alimentaire

La sécurité alimentaire : HACCP

II quadrimestre

Module 5 La cuisine fait le tour du monde

Les USA – le Mexique – l'Asie – la Chine – l'Afrique – l'Europe

Module 6 Objectif job

Le CV Curriculum Vitae

La lettre de motivation

Les offres de travail

L'entretien d'embauche

Module 3 Un bon verre de vin

Petite histoire du vin

Les régions viticoles françaises

La classification des vins - Les phases de la vinification

Vins et mets

Le Champagne

Durante l'anno sono stati scelti argomenti di civiltà francese su base interdisciplinare, letture di Approfondimento e di interesse specifico per lo studio dell'enogastronomia: Le Vin Cerasuolo, Les Troubles Du Comportement Alimentaire: Anorexie, Boulimie Et Obésité.
GRAMMATICA: riepilogo delle principali strutture grammaticali e sintattiche.

Totale n. ore di lezione: 88

Firma del docente

Luisa Digrande

MATEMATICA

Relazione finale di disciplina e programma svolto Anno scolastico 2024/2025

Classe _____5° A ALBERGHIERO_____

Disciplina_____MATEMATICA_____

Prof. _____GIOVANNI PUCCIA_____

Profilo della classe

La classe è composta da 17 alunni, la maggior parte di essi ha avuto una frequenza costante e regolare alle lezioni e fin da subito si è dimostrata vivace ma matura e partecipativa alle lezioni.

Buona parte degli studenti presentano delle potenzialità sulla materia, altri nonostante le carenze formative riscontrate sono riusciti a raggiungere un livello di competenza sufficiente. In pochi hanno rifiutato qualsiasi coinvolgimento da parte del docente nelle attività didattiche e di recupero proposte.

Lo svolgimento della progettazione ha subito nel corso dell'anno scolastico dei cambiamenti, e purtroppo i contenuti trattati e i tempi previsti dal piano di lavoro non sono stati rispettati, causato soprattutto da continui ripetizioni ed esercitazioni di uguali argomenti in classe, per la mancanza di studio e impegno a casa.

In termini di metodi didattici sono stati utilizzati diversi approcci nel cercare di coinvolgere di più gli allievi.

Conoscenze raggiunte

Studio di funzione e il suo probabile grafico, calcolo delle derivate semplici e algebra delle derivate.

Competenze raggiunte

Risolvere funzioni tramite l'utilizzo di disequazioni e limiti.

Capacità acquisite

Disegnare il probabile grafico di una funzione tramite l'utilizzo di disequazioni e limiti.

Metodo d'insegnamento

- Lezioni frontali e dialogate.
- Problem – solving
- Comunicare con l'allievo
- Verificare frequentemente.
- Far vivere l'errore come momento di riflessione per costruire e migliorarsi

Strumenti di lavoro

- Il testo di matematica.
- LIM
- Geogebra.
- Classroom.

Verifiche e valutazione

Le diverse verifiche, sia scritta che orale, sono state dei momenti indispensabili per accertare il raggiungimento degli obiettivi prefissati nella programmazione all'inizio dell'anno.

Programma svolto

RIPASSO DISEQUAZIONI

- DISEQUAZIONI DI PRIMO E SECONDO GRADO
- DISEQUAZIONI DI GRADO SUPERIORE AL SECONDO
- DISEQUAZIONI FRATTE
- SISTEMI DI DISEQUAZIONI

APPROFONDIMENTO SULLE FUNZIONI:

- Classificazioni delle funzioni reali di variabili reali e determinazione del dominio
- Studio del segno di una funzione
- Intersezione con gli assi cartesiani
- Funzioni crescenti e decrescenti
- Funzioni pari e dispari

LIMITI:

- Definizione di intorno e di limite sia per x tendente ad un punto che tendente ad infinito
- Le funzioni continue . Teoremi sui limiti. Operazioni sui limiti e calcolo delle forme indeterminate

- Asintoti verticali, orizzontali e obliqui

- Grafico probabile di una funzione

DERIVATE:

- IL concetto di derivata
- Derivata delle funzioni elementari

Argomenti non svolti

FUNZIONI – DERIVATE – STUDIO DI FUNZIONI

- Derivata della funzione composta
- Classificazione dei punti in cui la funzione non è derivabile.
- Funzioni crescenti, decrescenti e derivata prima
- Massimi, minimi, flessi e derivata seconda
- Studio completo di una funzione e relativo grafico
- Problemi applicati di massimo e minimo

Totale n. ore di lezione _86_

Firma del docente



DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE

RELAZIONE DIDATTICA FINALE

Consuntivo delle attività disciplinari svolte

e dei risultati del processo di insegnamento apprendimento

Anno scolastico 2024/2025 Classe 5 A Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera

Ind: Cucina

Disciplina: Diritto e Tecniche Amministrative

Docente: Prof.ssa Gambina Rosa Anna

1. Analisi della classe

Seguo questi studenti dalla terza classe e ho avuto modo di vedere e partecipare alla loro “crescita”. In questi tre anni sono migliorate sicuramente la loro capacità di rapportarsi con gli altri, la loro capacità di attenzione in classe, la loro capacità espositiva degli argomenti studiati. Considero questo già un successo in quanto fa parte degli obiettivi che mi prefiggo nella mia attività di docente oltre a quelli specifici della disciplina.

Per quanto riguarda lo svolgimento del programma ho dedicato parte del primo quadrimestre al completamento e all'approfondimento di alcuni argomenti di quarto anno propedeutici per la trattazione dei successivi, continuando poi con gli argomenti della quinta classe. Varie volte ho dedicato parte del tempo a delle discussioni su odierne problematiche economiche perché ritenevo opportuno un collegamento con gli argomenti scolastici trattati. Ho cercato infatti di spingere la loro attenzione oltre l'obiettivo di una preparazione prettamente ed unicamente scolastica, cercando di dare loro la consapevolezza che tanto di quanto appreso servirà nella vita e nel lavoro che intraprenderanno. Penso di avere anche contribuito a stimolare il loro senso critico.

Alcuni ragazzi hanno raggiunto pienamente gli obiettivi di apprendimento con buoni risultati abbastanza soddisfacenti, altri hanno conseguito un livello discreto o sufficiente di preparazione e soltanto pochissimi hanno manifestato impegno e interesse molto scarsi conseguendo un livello di preparazione insufficiente. Lo studente che si avvale del sostegno ha seguito una programmazione differenziata così come negli anni precedenti. E' ben integrato in classe e quest'anno il rapporto con docenti e compagni di classe è notevolmente migliorato. Insieme alla docente di sostegno abbiamo cercato di potenziare e valorizzare le sue propensioni e attitudini conseguendo ottimi risultati.

Gli studenti si sono mostrati interessati alle attività nell'ambito dell'educazione civica, non solo a quelle svolte durante le ore di lezione, ma anche a quelle svolte al di fuori dell'aula.

Al riguardo è stato organizzato, nell'ambito dell'Educazione alla Salute, un incontro con rappresentanti dell'AVIS di Vittoria, per illustrare l'importanza socio – sanitaria della

donazione e invogliare gli studenti ad essere cittadini attivi in questo ambito. Oltre a mostrare notevole attenzione hanno spesso interagito ponendo domande legate a esperienze dirette o indirette o a semplice interesse. Anche la giornata del 26 novembre, giornata contro la violenza sulle donne, li ha visti impegnati nella preparazione di cartelloni e altro per partecipare alla manifestazione cittadina degli studenti.

In generale posso dire che la classe ha quindi avuto un atteggiamento positivo e propositivo che si è manifestato nelle varie attività curriculari ed extracurriculari.

2. Obiettivi di apprendimento raggiunti

2.1 Conoscenze:

- . Gestione economica dell'impresa turistico-ristorativa
- . Metodi di calcolo dei costi
- . Prezzo di vendita nelle imprese turistico-ristorative
- . Mercato del lavoro
- . Reclutamento del personale
- . Contratti di lavoro subordinato e autonomo
- . Retribuzione
- . Foglio Paga
- . Tecniche di marketing strategico e operativo applicate al settore turistico-ristorativo
- . Consumi e abitudini alimentari, marchi di qualità alimentare, prodotti a km 0
- . Budget
- . Business plan

2.2 Abilità:

- . Interpretare i dati contabili e amministrativi dell'impresa turistico-ristorativa
- . Classificare i costi delle imprese turistico-ristorative
- . Determinare i costi delle imprese turistico ristorative
- . Determinare il prezzo di vendita dei prodotti e dei servizi delle imprese turistico-ristorative
- . Riconoscere i diritti e i doveri relativi al rapporto di lavoro
- . Utilizzare i principali contratti di lavoro del settore turistico-ristorativo

- . Riconoscere gli elementi della retribuzione
- . Compilare il foglio paga
- . Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche
- . Utilizzare le tecniche di marketing
- . Analizzare i fattori economici territoriali che incidono sulle abitudini alimentari
- . Individuare i prodotti a km 0 come strumento di marketing

2.3 Competenze:

- . Adeguare la produzione e la vendita dei prodotti e dei servizi ristorativi alle richieste dei mercati e della clientela
- . Documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali
- . Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche
- . Contribuire alle strategie di *Destination Marketing* attraverso la promozione delle tipicità enogastronomiche per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio
- . Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati.

3. Contenuti disciplinari e tempi di realizzazione

Settembre – Ottobre – Novembre

I CONTRATTI DI LAVORO

Il mercato del lavoro

Il contratto del lavoro

La retribuzione dei lavoratori dipendenti

Il foglio paga dei lavoratori dipendenti

Novembre – Dicembre – Gennaio

L'ANALISI DEI COSTI DELLE IMPRESE TURISTICO - RISTORATIVE

La classificazione dei costi

I metodi di calcolo dei costi

Il diagramma di redditività

La fissazione del prezzo di vendita

LE ABITUDINI ALIMENTARI E L'ECONOMIA DEL TERRITORIO

Le abitudini alimentari

I marchi di qualità alimentare

Febbraio – Marzo – Aprile

IL MARKETING

Il marketing: aspetti generali

Il marketing strategico

Il marketing operativo

Maggio

PIANIFICAZIONE, PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE

Il budget

Il business plan

Contenuti di educazione civica:

Incontri con esperti su “ Educazione alla salute”

Articoli della Costituzione: artt.: 1; 4; 35; 36; 37; 38; 39; 40; 53

4. Attività di recupero

Le attività di recupero sono state svolte in itinere nelle ore curriculari quando se n'è presentata la necessità

5. Metodologie didattiche utilizzate

- Lezione frontale e partecipata
- Analisi di casi concreti
- Problem solving

- E-learning

6. Materiali didattici e strumenti di lavoro utilizzati

- Testi didattici
- Schemi
- Interne
- Costituzione
- Mappe concettuali

7. Verifiche e valutazione

Verifiche:

Verifiche scritte e orali

Sondaggi dal posto

Esercitazioni in classe e a casa

Prove strutturate e semi strutturate

Valutazione:

Risultati dell'apprendimento nelle prove

Impegno

Partecipazione al dialogo educativo

Progresso nell'apprendimento rispetto al livello iniziale

Vittoria, 07 Maggio 2025

La Docente:

Rosa Anna Gambina

SCIENZE DELL'ALIMENTAZIONE

Relazione finale di disciplina e programma svolto

Anno scolastico 2024/25

Classe 5[^] A

Prof. Puleo Edoardo Filippo

Disciplina Scienze Degli Alimenti

Profilo della classe

La classe V[^] C dell'Istituto Professionale Alberghiero "G. Marconi" di Vittoria è composta da 17 alunni, la maggior parte dei ragazzi proviene dai diversi centri del comprensorio, ed appartiene ad un ambiente socio-economico e culturale eterogeneo per estrazione e stimoli culturali.

La classe presenta una buona preparazione di base sia dal punto di vista didattico che dal punto di vista disciplinare i rapporti con il docente sono stati sempre collaborativi e rispettosi, ciò ha permesso di lavorare con serenità e approfondire certi argomenti.

Nel complesso la preparazione risulta abbastanza omogenea per abilità quasi tutta la classe presenta un ottimo livello globale di maturazione e di profitto in grado di trascinare anche coloro che sono un po' più indietro. Per quanto riguarda il PCTO i ragazzi hanno mostrato una discreta partecipazione a tutte le attività che il tutor ha proposto.

Il rapporto con le famiglie è avvenuto durante gli incontri ufficiali organizzati dalla scuola incontri serviti non solo a comunicare i rendimenti didattici dei singoli ma anche creare un rapporto di sinergia scuola-famiglia al fine di indirizzare i discendenti più irrequieti verso atteggiamenti più proficui.

2. Obiettivi di apprendimento raggiunti

2.1 Conoscenze

Legislazione alimentare:

- ripasso di microbiologia: Batteri, virus, parassiti
- pacchetto igiene, libro bianco e tracciabilità di filiera
- classificazione e valutazione dei fattori di rischio di tossinfezione e di altre malattie di origine alimentare;

Qualità e promozione del territorio:

- risorse enogastronomiche del nostro territorio;
- qualità totale degli alimenti;
- certificazione di prodotto e certificazioni di sistemi di qualità,
- valutazione sensoriale del cibo;

Dietologia e corretto stile di vita:

- principi di dietologia: funzione biologica dei nutrienti contenuti negli alimenti
- bilancio energetico e tecniche di valutazione del fabbisogno energetico giornaliero di un individuo
- modelli alimentari: dieta mediterranea, vegetariana e vegana, macrobiotica
- la dieta nelle diverse fasce di età
- cenni sulle malattie metaboliche e sulle intolleranze alimentari

2.2 Abilità

- Saper elaborare un offerta di prodotti e servizi enogastronomici al fine di promuovere il territorio di appartenenza.
- Saper individuare le principali cause e i principali rischi delle contaminazioni chimico-fisiche degli alimenti
- Saper identificare le principali alterazioni delle caratteristiche organolettiche degli alimenti dovute alla presenza di contaminazioni biologiche
- Saper identificare i sintomi e le cause alimentari delle contaminazioni biologiche.
- Saper applicare le principali normative sulla sicurezza alimentare.
- Saper riconoscere del ruolo degli organismi ufficiali addetti al controllo.
- Favorire la diffusione di abitudini alimentari e stili di vita equilibrati
- Formulare menù funzionali alle esigenze della clientela

2.3 Competenze

- Comprendere le conseguenze sulla salute umana dovute all'assunzione di alimenti contaminati
- Comprendere l'importanza della prevenzione e la profilassi
- Comprendere l'importanza delle norme di sicurezza alimentare nel settore della ristorazione
- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva d'interesse
- Conoscere la relazione tra alimentazione e salute effettuando scelte alimentari consapevoli
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera
- Predisporre menù coerenti con le esigenze della clientela anche in relazione alle specifiche necessità dietologiche

3.1 Attività di recupero

Il consiglio di classe ha deliberato per la classe come attività di recupero una pausa didattica nel mese di febbraio.

3.2 Percorsi di educazione civica

Nel primo quadrimestre come argomento di educazione civica è stato proposto e realizzato: il lavoro. Nella mia disciplina i ragazzi hanno svolto delle ore di formazione sull' importanza dei corsi obbligatori di HACCP e sulla sicurezza sul lavoro all' interno di un azienda ricettiva e ristorativa.

4. Metodologie didattiche utilizzate

Le lezioni sono state svolte utilizzando le seguenti metodologie: Brainstorming al fine di evidenziare all' inizio di un argomento i concetti preesistenti nel bagaglio culturale degli alunni. Lezioni frontali partecipate. Problem solving specifico nei settori della promozione e valorizzazione del territorio e nella sicurezza alimentare.

5. Materiali didattici e strumenti di lavoro utilizzati

Il libro di testo utilizzato è il seguente: Alimentazione C dell'ALMA.

6. Verifiche e valutazione

Per scienze degli alimenti è prevista una valutazione orale, sono state programmate da due a tre valutazioni per ogni quadrimestre.

CONTENUTI PRIMO PERIODO	
- MODULO 1 - LA QUALITÀ ALIMENTARE	
U. D. 3.1 LA QUALITÀ TOTALE DEGLI ALIMENTI	- La qualità percepita e la qualità reale - La qualità totale: chimico, nutrizionale, microbiologia, legale, tecnologica, organolettica.
U. D. 3.2 UDA TECNICA LE CERTIFICAZIONI DI QUALITÀ	- Certificazioni territoriali: DOP, IGP, DOC DOCG, - Prodotti biologici, a km 0 e a filiera corta; - Certificazioni di sistema; norme ISO
U. D. 3.3 QUALITÀ LEGALE	- L'etichettatura - Le norme di sicurezza alimentare: pacchetto igiene e tracciabilità
MODULO 1 PROMOZIONE DEL TERRITORIO E TURISMO IN ITALIA	
U. D. 1.1 PROMOZIONE DEL TERRITORIO	- Cenni sul marketing territoriale - Cenni storici sul turismo - Enti nazionali che si occupano di turismo - Le pro-Loce - I presidi slow food;
U.D. 1.2 TURISMO ENOGASTRONOMICO	- Nuove tendenze del turismo: turismo enogastronomico e il turismo eco-sostenibile - Guide eno-gastronomiche: Michelin, Espresso e Gambero Rosso - Enti di certificazione e prodotti Tipici certificati
MODULO 2 – SICUREZZA ALIMENTARE	
U. D. 2.1 LE CONTAMINAZIONI CHIMICO-FISICHE	- Definizione di sicurezza alimentare - Contaminazione degli alimenti: dirette, indirette e crociate - Contaminanti chimici sintetici e naturali e fisiche
U. D. 2.2 LE CONTAMINAZIONI BIOLOGICHE	- Contaminanti biologici: batteri, virus, prioni e parassiti - Fattori di crescita dei batteri - Infezioni, intossicazioni e tossinfezioni - Le principali tossinfezioni alimentari: Salmonellosi, listeriosi, shigellosi, da Stafilococchi e da clostridi

U. D. 2.2 NORME IGIENICO SANITARIE	- Sicurezza alimentare: pacchetto igiene, HACCP, - Libro Bianco, EFSA, tracciabilità di filiera
---------------------------------------	--

CONTENUTI SECONDO PERIODO	
MODULO 4 DIETOLOGIA	
U.D. 4.1 ALIMENTAZIONE E CORRETTO STILE DI VITA	- Terminologia e campo di applicazione - Valutazione dello stato nutrizionale - Il bilancio energetico - Definizione della razione alimentare giornaliera
U. D. 4.2 PRINCIPI DI DIETETICA	- Dieta equilibrata e razione alimentare: LARN, i cinque pasti del giorno - I modelli alimentari: la piramide e il piatto alimentare, - Le diverse tipologie di diete: dieta mediterranea, vegetariana, vegana, iperproteica, macrobiotica
U. D. 4.3 DIETETICA APPLICATA	- Dietetica applicata a condizioni fisiologiche particolari; - Dietetica applicata alle diverse fasce di età; - Dietetica applicata nello sport;

Docente

Data 04 05 2025

Prof.re Puleo Edoardo Filippo

ENOGASTRONOMIA

Relazione finale di disciplina e programma svolto

Anno scolastico 2024/2025

Classe V Sezione A

Disciplina Laboratorio di Enogastronomia settore cucina

Prof. Gueli Pietro

LIBRO DI TESTO ADOTTATO:

PROFESSIONISTI IN CUCINA

(ROMINA BARATTA, MARCELLO COMBA, DANILO GUERRA, FAUSTO MELI, MAURILIO TALLONE)

Profilo della classe

La classe V^A A dell'Istituto Professionale Alberghiero "G. Marconi" di Vittoria è composta da 17 alunni, la maggior parte dei ragazzi proviene dai diversi centri del comprensorio, ed appartiene ad un ambiente socio-economico e culturale eterogeneo per estrazione e stimoli culturali.

La classe presenta una buona preparazione di base sia dal punto di vista didattico che dal punto di vista disciplinare i rapporti con il docente sono stati sempre collaborativi e rispettosi, ciò ha permesso di lavorare con serenità e approfondire certi argomenti.

Nel complesso la preparazione risulta abbastanza omogenea per abilità quasi tutta la classe presenta un ottimo livello globale di maturazione e di profitto in grado di trascinare anche coloro che sono un po' più indietro. Per quanto riguarda il PCTO i ragazzi hanno mostrato una discreta partecipazione a tutte le attività che il tutor ha proposto.

Il rapporto con le famiglie è avvenuto durante gli incontri ufficiali organizzati dalla scuola incontri serviti non solo a comunicare i rendimenti didattici dei singoli ma anche creare un rapporto di sinergia scuola-famiglia al fine di indirizzare i discendenti più irrequieti verso atteggiamenti più proficui.

Conoscenze raggiunte

- Lo studente conosce la storia del menù, le caratteristiche dei vari tipi di menù e le principali carte che li affiancano, oltre ai servizi di ristorazione nel corso della giornata
- conosce la lista degli allergeni
- conosce la differenza dei sintomi delle intolleranze e delle allergie
- lo studente conosce le qualità necessarie per diventare un food and beverage manager
- conosce le relazioni tra il food and beverage manager e gli altri membri dello staff
conosce i passaggi logistici necessari nell'organizzazione di un evento
- lo studente conosce i fattori di qualità degli alimenti e delle caratteristiche e delle certificazioni di qualità volontarie internazionali, comunitarie nazionali e locali
- conosce la recente normativa relativa alla etichettatura dei prodotti alimentari.
- conosce i principali prodotti DOP e IGP regionali
conosce il concetto di qualità alimentare
- lo studente conosce le modalità di abbinamento degli ingredienti nella creazione di un piatto
- conosce le principali preparazioni e cotture di tendenza
- conosce le principali regole per la decorazione dei piatti

Competenze raggiunte

- lo studente sa predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati.
- lo studente sa applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute dei luoghi di lavoro
- lo studente sa utilizzare gli strumenti messi a disposizione per garantire un lavoro sicuro per se e per gli altri
- sa individuare i principali rischi specifici del settore

- sa controllare i punti critici di un piano di autocontrollo
- sa individuare le azioni correttive in caso di necessità
- lo studente sa contribuire alle strategie di destination marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali delle tipicità enogastronomiche delle attrazioni degli eventi e delle manifestazioni, e per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio
- sa supportare le attività di budgeting- reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di revenue management perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.
- lo studente sa realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'ecosostenibilità ambientale promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriali utilizzando il web
- lo studente sa realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'ecosostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale utilizzando il web
- sa predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati

Capacità acquisite

- lo studente sa stendere un menù corretto ed equilibrato, adeguato anche a particolari esigenze dietetiche
- lo studente conosce le figure di riferimento relative alle normative sulla sicurezza
- conosce i riferimenti legislativi in materia di igiene e sicurezza sul lavoro
- conosce le fasi di realizzazione e applicazione del sistema HACCP
- conosce i principali rischi specifici del settore ristorativo
- lo studente sa riconoscere e classificare gli alimenti di qualità sulla base della normativa e delle certificazioni previste
- sa leggere correttamente le informazioni contenute in un'etichetta
- sa riconoscere l'origine geografica di un prodotto di qualità, sa valorizzare al meglio i prodotti di qualità
- lo studente sa accostare correttamente gli ingredienti
- sa comporre i piatti abbinando i diversi gusti
- sa utilizzare correttamente gli elementi decorativi

Metodo d'insegnamento

- lezione frontale ed esercitazione pratica in laboratorio, lezioni in power point.

Strumenti di lavoro

- Libro di testo, laboratori di cucina,

Verifiche e valutazione

- verifica di fine modulo
- test per verificare le principali nozioni.
- verifica pratica.
- attività di recupero
- in itinere, ripassando quanto svolto in precedenza.

Programma svolto

CONTENUTI DISCIPLINARI E TEMPI DI REALIZZAZIONE (I e II quadrimestre)

MODULO 4 IL MENÙ, LE ALLERGIE E LE INTOLLERANZE (argomento di ripasso)

PERIODO: SETTEMBRE/NOVEMBRE

MODULO 13 LA SICUREZZA ALIMENTARE E DEL LAVORATORE (argomento di ripasso)

PERIODO: SETTEMBRE/NOVEMBRE

MODULO 16 FOOD AND BEVERAGE MANAGER (argomento di ripasso)

PERIODO: SETTEMBRE/NOVEMBRE

MODULO 17 IL CONCETTO DI QUALITÀ E L'ETICHETTATURA

PERIODO: ottobre/dicembre

MODULO 18 LA CREAZIONE DEL PIATTO E LA DEGUSTAZIONE

PERIODO: settembre/novembre

MODULO 14 LA CUCINA NEL TEMPO

PERIODO: gennaio/maggio

Eventuali argomenti non svolto

nessuno

Totale n. ore di lezione 160

Firma del docente

Gueli Pietro

SALA E VENDITA

Relazione finale di disciplina e programma svolto

Anno scolastico 2024/2025

Classe: 5° A CUCINA

Disciplina: LABORATORIO SALA E VENDITA

Prof. Ssa: AZZARO PATRIZIA

Profilo della classe:

La classe è eterogenea in termini di partecipazione, costanza nello studio ed esiti degli apprendimenti. Un gruppo di alunni ha acquisito in maniera articolata e consapevole i contenuti della disciplina riuscendo ad argomentarli con buona padronanza. Un secondo gruppo mostra una buona conoscenza degli argomenti. In classe è presente un alunno diversamente abile per il quale è stato redatto il PEI.

Conoscenze raggiunte:

Le conoscenze acquisite riguardano i seguenti argomenti: le varie tecniche di preparazione dei cocktail, i distillati e le loro caratteristiche, i principali piatti regionali e i marchi di qualità.

Competenze raggiunte:

Le competenze raggiunte sono:

- Applicare correttamente le varie tecniche di preparazione dei cocktail
- Classificare e distinguere i distillati e le relative caratteristiche
- Distinguere i principali piatti regionali e i marchi di qualità

Capacità acquisite:

Sapere applicare efficacemente le diverse tecniche di preparazione dei cocktail, saper classificare i distillati individuandone le caratteristiche, saper elaborare un'offerta con i principali piatti regionali e valorizzare i marchi di qualità.

Metodo d'insegnamento:

Lezione frontale e cooperative learning

Strumenti di lavoro:

Appunti dettati in classe e mappe concettuali

Verifiche e valutazione:

Esposizione degli argomenti svolti sulle conoscenze e competenze acquisite mirate al potenziamento del lessico tecnico-specifico.

Per la prova orale sono stati valutati: il contenuto, l'esposizione e l'utilizzo del linguaggio specifico.

Programma svolto al 15 maggio:

- L'arte di fare i cocktail;
- Cocktail per tutti i gusti;
- I cocktail internazionali.
- L'arte della distillazione;

- I distillati di vino, vinacce, frutta e cereali;

Programma da svolgere entro il termine delle attività didattiche:

- I piatti tipici regionali e i marchi di qualità.

Eventuali argomenti non svolti

Totale n. ore di lezione svolte: 21

Firma del docente

PATRIZIA AZZARO

EDUCAZIONE FISICA

IIS G. Marconi - Vittoria

RELAZIONE DIDATTICA FINALE

Consuntivo delle attività disciplinari svolte

e dei risultati del processo di insegnamento apprendimento Anno

2024-2025 Classe 5A Alb.

Disciplina: *Scienze Motorie e Sportive*

Docente: *Prof. Giancarlo Domicolo*

* * * * *

1. Profilo della classe

La classe è formata da 13 alunni e 4 alunne.

La classe sotto l'aspetto ginnico-sportivo presenta una certa omogeneità tranne alcuni casi singoli, e si mostra interessata e volenterosa nei confronti delle proposte didattiche; nonostante le strutture, l'attrezzatura a disposizione e la mancanza di una palestra avessero limitato fortemente l'attività pratica.

Conosco i ragazzi da qualche anno e non ho mai avuto difficoltà o contrasti dal punto di vista disciplinare, il rapporto è stato molto corretto ed educato, sono stati sempre disponibili al dialogo e in certe circostanze, abbiamo affrontato tematiche relative al momento delicato vissuto dai ragazzi della loro età.

Gli alunni hanno seguito una progressione didattica omogenea, e si sono cimentati diligentemente a svolgere alcuni test pratici, che hanno evidenziato le loro capacità e la conoscenza delle proprie abilità.

2. Obiettivi di apprendimento raggiunti

- Saper utilizzare le capacità condizionali adattandole alle diverse esperienze motorie ed ai contenuti tecnici.
- Conoscenza delle metodologie di allenamento, in relazione all'incremento delle capacità condizionali
- Praticare i principali giochi sportivi dimostrando di avere competenze tecnico tattiche e di affrontare il confronto agonistico con etica corretta.
- Essere consapevole degli effetti positivi prodotti dall'attività fisica sugli apparati del proprio corpo. Conoscere i principi fondamentali per una corretta alimentazione e per un sano stile di vita.
- Applicare le principali norme di primo soccorso e prevenzione infortuni.

2.1 Conoscenze:

- Il corpo e la sua relazione con lo spazio e il tempo
- Il linguaggio del corpo come modalità comunicativo-espressiva
- Il gioco, lo sport, le regole e il fair-play
- Salute e benessere, prevenzione e sicurezza

2.2 Capacità acquisite:

- Rilevare il battito cardiaco a riposo e dopo lo sforzo
- Adattare il movimento alle variabili spazio-temporali.
- Utilizzare vari tipi di allenamento per migliorare le capacità condizionali
- Riconoscere i segni e i gesti della comunicazione non verbale.
- Saper comprendere e spiegare le principali funzioni degli apparati in situazioni motorie di gioco e sportive
- Capire e saper spiegare i collegamenti tra: 1) apparato muscolare 2) apparato scheletrico 3) apparato respiratorio e prevenzione
- Rispettare le regole di comportamento in palestra e il regolamento di istituto.
- Rispettare il materiale scolastico.
- Saper gestire in autonomia: abbigliamento, scarpe, igiene e sicurezza
- Utilizzare le corrette procedure in caso di primo soccorso
- Calcolare il proprio indice di massa corporea
- Analizzare tramite web quali sono i parametri fondamentali della massa magra, massa grassa e l'apporto idrico
- Conoscere la piramide alimentare e utilizzarla come corretto stile di vita

2.3 Competenze:

- Potenziamento fisiologico e miglioramento delle capacità condizionali
- Rielaborazione degli schemi motori di base e miglioramento delle capacità coordinative
- Cenni di primo soccorso in traumatologia sportiva, igiene alimentare.
- Conoscenza della terminologia della disciplina

3 Attività di recupero

Le attività di recupero sono state svolte in itinere

3.1 Percorsi di educazione civica

Possibilità di lavoro nell'ambito sportivo, attraverso le competenze acquisite.

3.2 Percorsi del curriculum digitale affrontati

Gli alunni sono stati coinvolti nell'uso di alcune applicazioni informatiche, inerenti il rilevamento della Fc a riposo e dopo sforzo; il rilevamento di percorsi con GPS e relativi parametri di distanza percorsa, altimetria, medie di distanze e consumo di calorie.

4. Metodo d'insegnamento

La metodologia utilizzata si basa su lezioni frontali, lavori di gruppo, attività individualizzate, attività di ricerca. Negli sport individuali e di squadra il carattere di competitività deve realizzarsi in armonia con l'istanza educativa, in modo da promuovere anche nei meno dotati, l'abitudine alla pratica motoria e sportiva. Sono stati utilizzati i metodi analitico e globale in alternanza, seguendo il principio della gradualità e della progressione dei carichi; ove possibile l'insegnamento è stato individualizzato e gli studenti invogliati a correggersi anche reciprocamente. E' stato costante il collegamento tra le spiegazioni teorico-tecniche e la pratica; si è lavorato anche in circuiti, stazioni e percorsi per sfruttare al meglio tempo, spazio e attrezzature disponibili. Nel corso dell'anno scolastico è stato effettuato costantemente il monitoraggio sui risultati delle attività e predisposto il recupero in itinere. Per gli alunni esonerati sono state adottate attività di arbitraggio e prove teoriche.

5. Materiali didattici e strumenti di lavoro utilizzati

Sono stati utilizzati piccoli attrezzi, codificati e non codificati. Per quanto riguarda le lezioni teoriche è previsto l'uso del libro di testo e di strumenti tecnologici. Le attività si sono svolte prevalentemente in campi esterni, in quanto non è stato consentito l'uso della palestra, pertanto non è stato possibile l'uso di grandi attrezzi limitando molte attività.

6. Verifiche e valutazione

Per verificare e valutare il raggiungimento degli obiettivi prefissati, il Dipartimento di Scienze Motorie e Sportive ritiene opportuno far ricorso principalmente all'osservazione sistematica del comportamento degli alunni, all'interno di contesti formali, non formali ed informali. Sono state utilizzate prove scritte a risposta multipla, verifiche pratiche in campo con percorsi coordinativi e circuiti di abilità. Le prove formative e sommative valuteranno l'andamento e lo sviluppo delle competenze disciplinari. I risultati costituiranno oggetto di confronto periodico tra i docenti.

CONTENUTI DISCIPLINARI E TEMPI DI REALIZZAZIONE (I e II quadrimestre)

MODULI	UNITA' DIDATTICHE	ORE IMPIEGATE
1. PERCEZIONE DI SE' E COMPLETAMENTO DELLO SVILUPPO FUNZIONALE DELLE CAPACITA' MOTORIE ED ESPRESSIVE	○ Il linguaggio specifico della disciplina ○ Gli schemi motori e le loro caratteristiche ○ Le capacità motorie (cap.condizionali e coordinative) ○ Velocità, resistenza, forza – rapidità, equilibrio, destrezza ○ Rapporto tra battito cardiaco ed intensità di lavoro ○ Le fasi dell'allenamento e conoscenza dei principali metodi	12 ORE
2. LO SPORT, LE REGOLE, IL FAIR PLAY	○ I fondamentali degli sport. La terminologia e le regole principali (pallavolo, pallamano, Fresbee, dodgeball) ○ Il regolamento dello sport praticato, i gesti arbitrali ○ Le gare di velocità nell'atletica leggera. ○ Le regole dello sport e il fair play ○ Diversi aspetti di un evento sportivo (gioco, preparazione, arbitraggio, informazione)	16 ORE
3. ANATOMIA E FISIOLOGIA DEL CORPO UMANO APPLICATA ALLO SPORT	○ Apparato locomotore (sistema scheletrico e muscolare) in relazione alla forza e alla velocità ○ Apparato cardiocircolatorio in relazione alla resistenza	12 ORE

4. SALUTE, BENESSERE, SICUREZZA E PREVENZIONE	○ Principi fondamentali della sicurezza in palestra. ○ Principi fondamentali per il mantenimento di uno buono stato di salute. ○ Norme igieniche per la pratica sportiva. ○ Norme per una corretta alimentazione	10 ORE
---	---	--------

Eventuali argomenti non svolti

Non sono stati svolti argomenti relativi alle attività pratiche da svolgersi in palestra quali Basket, salto in alto e grandi attrezzi in quanto non è disponibile, limitando notevolmente l'attività didattica.

Totale n. ore di lezione 48

Vittoria, 7 Maggio 2025

Il Docente

RELIGIONE

Relazione finale di disciplina e programma svolto Anno scolastico 2024/2025

Classe _____ VA AL _____

Disciplina _INSEGNAMENTO RELIGIONE CATTOLICA_(IRC)_____

Prof. ___DIBENEDDETTO ALESSANDRO_____

Profilo della classe

In questa classe gli alunni che si sono avvalsi dell'insegnamento della religione cattolica sono stati quindici. Durante le lezioni, gli alunni, in un clima sereno hanno partecipato attivamente mostrando

interesse ed un livello alto di attenzione agli argomenti proposti. Sono stati sempre pronti e accoglienti nei confronti delle proposte didattiche che il docente ha offerto loro e hanno contribuito alla co-costruzione della lezione offrendo il loro punto di vista e ricerca

Conoscenze raggiunte

Gli studenti hanno approfondito tematiche di bioetica e di dottrina sociale della Chiesa al fine di porsi nel confronto con la società e di fronte alle sfide culturali con un occhio più attento e critico. È stata proposta una lettura dei fatti biblici sotto un profilo psicologico e umanista al fine di sentire il fatto religioso più vicino alle esperienze da loro vissute.

Competenze raggiunte

Saper operare un confronto critico di fronte alle questioni di senso più rilevanti, individuare il rapporto tra coscienza, libertà, verità nelle scelte individuali, saper attuare un confronto tra le posizioni della Chiesa in merito alle questioni di bioetica e le posizioni laiche, interpretare la presenza della religione e della Chiesa all'interno della società odierna e quale apporto possono offrire per il raggiungimento della costruzione della "Civiltà dell'amore" all'interno di un pluralismo religioso e culturale.

Capacità acquisite

Riconoscere le differenze e la complementarità tra fede e ragione e tra fede e scienza, argomentare le scelte etico-religiose personali e altrui, discutere le potenzialità e i rischi delle acquisizioni della scienza e delle nuove tecnologie e il loro impatto nella vita degli individui e dell'intero sistema biologico in cui siamo inseriti, confrontarsi con la multiculturalità della nostra società

Metodo d'insegnamento

Lezioni frontali, circle time, il brainstorming, flipped classroom, lavori di gruppo

Strumenti di lavoro

Video e film, documentari, video interviste, LIM e appunti

Verifiche e valutazione

Si è svolta un'osservazione sistematica, tramite il dialogo educativo, del grado di impegno, interesse, partecipazione, dello sviluppo delle diverse competenze da parte dei singoli studenti coinvolti. Si è valutata la presentazione in gruppo degli argomenti di bioetica che gli alunni hanno offerto alla classe.

Programma svolto

CONTENUTI DISCIPLINARI E TEMPI DI REALIZZAZIONE (I e II quadrimestre)

CONTENUTI PRIMO QUADRIMESTRE

1. Laboratorio sulla creatività
2. Laboratorio sulla condivisione: storie di migrazioni, Enciclica "Fratelli tutti"
3. Lettura del libro "Mia" in preparazione alla giornata contro la violenza sulle donne.
4. La capacità di ascoltare se stessi, i propri bisogni e desideri vs L'ascolto dell'altro
5. L'idolatria nella Bibbia: aspettative vs reale
6. Lectio divina e lectio umana degli accadimenti: la storia di Noè, Giobbe e la ricerca di Dio nelle cose assurde della vita
7. Principi di teoretica: Chi può dire di conoscere Dio? Come la scienza, la filosofia, la matematica, la fisica, la psicologia si avvicinano al fenomeno religioso per arrivare ad una conoscenza/esperienza personale
8. La dimensione corporea e il mistero dell'Incarnazione

CONTENUTI SECONDO QUADRIMESTRE

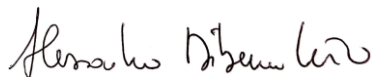
1. Il gesto di Caino. Dal primo fratricidio, passando per la Shoà fino alla violenza nei confronti dei "fratelli" di oggi
2. I genocidi del Novecento, la Shoah (antisemitismo, i ghetti, campi di concentramento, i giusti, la giornata della memoria)
3. Visione del film su Bartali
4. La funzione paterna (il ritratto di san Giuseppe)
5. La relazione genitori/figli in adolescenza
6. Edipo, Narciso, Telemaco... Gesù Cristo il "figlio"
7. Educazione affettiva-educazione all'amore
8. La coscienza e la legge morale
9. Elementi di bioetica e la salvaguardia della vita: fecondazione assistita, aborto, eutanasia, pena di morte, trapianto di organi, clonazione.
10. L'enciclica "Laudato si" di Papa Francesco sulla cura della casa comune. La problematica ambientale e le possibili soluzioni per una transizione ecologica
11. Giustizia, pace e salvaguardia del creato. Visione del video: "Punto di non ritorno". Dibattito sull'inquinamento e l'uso delle energie rinnovabili.
12. I testimoni della legalità nella lotta contro la mafia
13. Le dipendenze dei social e la dittatura dell'algoritmo

Eventuali argomenti non svolti

Totale n. ore di lezione 31 ore IRC

2 di Ed. Civica (una nel I e una nel II Quadrimestre)

Firma del docente



SOSTEGNO

*Alla Commissione esaminatrice
della classe V sez. A
Indirizzo Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera*

**RELAZIONE FINALE
DELL'ATTIVITA' DIDATTICA DI SOSTEGNO**

Allegato al documento del 15 maggio

Alunno: Rosone Costantino

Classe: 5[^] A Cucina

Indirizzo: ALBERGHIERO

Docente di Sostegno: Prof.ssa Concetta Venusia Palma

Anno Scolastico: 2024-2025

Presentazione dell'alunno

L'alunno Costantino Rosone, è affetto da Disabilità intellettiva di grado lieve e da Disturbo dell'attività e dell'attenzione, in soggetto con Sindrome genetica che presenta comportamenti disfunzionali.

L'alunno è seguito per 18 ore dalla docente specializzata in attività di sostegno, prof.ssa C. Venusia Palma, e per 14 ore dall'assistente ASACOM, signora Graziella Rotta.

L'alunno è molto integrato all'interno della classe, socializza con tutti i compagni, anche se predilige, in particolare, la relazione con due compagne di classe; positivo risulta essere il rapporto con i docenti curricolari. L'alunno, quasi sempre, è puntuale nello svolgimento dei compiti assegnati per casa e, a volte, si rifiuta di lavorare in classe.

Il PEI dell'alunno Costantino Rosone, come nuovo strumento di inclusione, sottolinea le quattro dimensioni su cui l'alunno è stato attenzionato: la dimensione della RELAZIONE, della COMUNICAZIONE, dell'AUTONOMIA e quella COGNITIVA.

Si tratta di un PEI in cui si evince una Programmazione Didattica Differenziata, in relazione alla diagnosi dell'alunno e alle sue difficoltà, con verifiche su prove differenziate, i cui argomenti sono descritti nel presente PEI, finalizzate solo al rilascio dell'attestazione ed abilità acquisite (art. 15, comma 4 – O.M. 90/2001).

Programmazione svolta

- ☐ programmazione della classe
- ☐ programmazione della classe con valore equipollente
- ☒ **programmazione differenziata con obiettivi didattici riferiti al PEI**

Descrizione del percorso scolastico realizzato

Nel corso del presente anno scolastico l'alunno ha frequentato in maniera assidua e partecipe, dal lunedì al venerdì, seguendo regolarmente l'orario previsto per la classe e svolgendo attività didattiche individuali e di gruppo per il raggiungimento dei seguenti obiettivi:

- ✓ Migliorare l'acquisizione e lo sviluppo di comportamenti corretti, sia individuali che nel gruppo;
- ✓ Migliorare la capacità di non lasciarsi influenzare e trascinare dagli altri;
- ✓ Migliorare l'ortografia, la lettura, la scrittura e l'esposizione orale;
- ✓ Migliorare la capacità di avviare, mantenere e rispondere ad una conversazione;
- ✓ Migliorare le capacità di autogestione rispetto al vissuto e al quotidiano;
- ✓ Potenziare le autonomie personali e sociali al fine di favorire l'indipendenza del sé;
- ✓ Acquisire maggiore autonomia nel portare a termine un compito assegnato;
- ✓ Accrescere la motivazione e il senso di autoefficacia;
- ✓ Migliorare le capacità di utilizzo del calendario e dell'orologio;
- ✓ Sviluppare una responsabile gestione del denaro;
- ✓ Prolungare i tempi di attenzione e di concentrazione;
- ✓ Migliorare il proprio metodo di studio e di lavoro.

Rapporti con la classe

L'alunno è inserito in un contesto scolastico sereno ed inclusivo, che gli ha consentito di superare gradualmente le barriere emotive e i comportamenti disfunzionali non idonei al contesto in cui si trova. Sente il bisogno di relazionarsi con i propri coetanei e di sentirsi parte integrante di un gruppo. Al fine di migliorare la relazione con i compagni di classe è stato utile aver sviluppato nell'alunno la propria autostima, la motivazione alla relazione sociale consapevole e la fiducia nell'altro, favorendo una maggiore partecipazione all'interno della classe, mediante l'assunzione di ruoli significativi, di rinforzi e attraverso l'uso di strategie didattiche attive, soprattutto di gruppo, con momenti di aggregazione con i pari, consentendo all'allievo di assumere gradualmente un comportamento socialmente apprezzabile, tenuto conto delle sue criticità. L'alunno ha un costante bisogno di essere incoraggiato e gratificato, teme l'insuccesso e il giudizio altrui e non ha contezza delle proprie difficoltà.

L'alunno, purtroppo, per le sue difficoltà di apprendimento e di tempi attentivi limitati, spesso si estranea dal contesto classe, e terminate le attività con la docente specializzata in attività di sostegno, inizia a disegnare: attività che ama tantissimo e che lo rilassa e rasserenare parecchio.

Ha svolto ben volentieri le attività pratiche laboratoriali di Cucina, durante le quali il docente dei Servizi Enogastronomici - settore Cucina – prof. Pietro Gueli, è riuscito a coinvolgere l'alunno con compiti adatti alle proprie abilità, consentendogli di operare ed interagire in modo costruttivo con il gruppo di lavoro all'interno del quale è stato inserito di volta in volta. Ciò ha permesso al discente di costruire relazioni significative con i propri compagni, infondendogli fiducia, motivazione e senso di autoefficacia.

Si è inteso favorire la relazione e lo scambio con i pari anche attraverso attività sportive di gruppo sia nelle ore di Scienze motorie, sia attraverso la partecipazione dell'alunno ad un progetto sportivo finalizzato all'inclusione e alla socializzazione tra pari.

Attività curriculari ed extracurriculari svolte

Nel corso dell'anno l'alunno ha partecipato alle seguenti attività:

- La Giornata mondiale contro la violenza sulle donne;
- Laboratorio PNRR pomeridiano di 40 ore sui Servizi Enogastronomici (Laboratorio co-curriculare);
- Attività pomeridiana "Open Day";
- Uscita didattica presso la Fattoria Eldorado;
- Progetto "*Sport for Inclusion*";
- Progetto Autonomia;
- Progetto di Ippoterapia.

Conoscenze, abilità e competenze acquisite dall'alunno (per alunni con PEI differenziato)

Il piano di lavoro differenziato rispetto alla classe, ha tenuto conto delle abilità e dei tempi dell'alunno.

Per l'alunno sono stati trattati, alcune volte gli stessi argomenti proposti alla classe, ma per la maggior parte delle verifiche l'alunno ha svolto delle attività didattiche differenziate, con l'obiettivo principale di consolidamento e di potenziamento delle varie autonomie.

Alcune attività didattiche sono state svolte dall'alunno anche sottoforma laboratoriale, per migliorare la manualità e l'interazione sociale con il gruppo classe; altre verifiche sono state predisposte con domande a risposta multipla relative alle varie discipline.

In particolar modo queste le abilità e competenze acquisite dall'alunno:

- Consapevolezza delle proprie capacità e attitudini;

- Miglioramento dell'attenzione e l'ascolto dell'altro;
- Miglioramento in ordine alla comprensione del testo e alla produzione di frasi;
- Miglioramento nella scrittura in corsivo;
- Miglioramento nella capacità di copiare un testo;
- Capacità di avviare, mantenere e rispondere ad una conversazione;
- Graduale rafforzamento della capacità di lettura;
- Progressi nella cura dei materiali scolastici;
- Rispetto dei ruoli nelle attività di gruppo.

Verifiche e valutazioni

Per l'alunno con programmazione differenziata ed obiettivi riferiti al PEI le verifiche e le valutazioni sono avvenute:

X con tempi, procedure, modalità e strumenti individualizzati riferiti al PEI;

X in coincidenza, non sempre, delle verifiche previste per la classe, con modalità personalizzate e riferite al PEI.

Modalità di formulazione e di realizzazione delle prove degli Esami di Stato - Richiesta di assistenza durante le prove d'Esame (per gli alunni che seguono la programmazione differenziata):

Con riferimento alla normativa vigente in materia d'integrazione, preso atto del Regolamento sul Nuovo Esame di Stato e di quanto sopra esposto circa l'alunno diversamente abile M. L.,

ai sensi del comma 3 Art. 20 dell'O.M. 205/2019 il Consiglio di Classe ai fini della predisposizione, dello svolgimento e della correzione delle prove d'Esame,

PROPONE

alla Commissione d'Esame il supporto della seguente docente di Sostegno che ha seguito lo studente durante l'anno scolastico: prof.ssa Concetta Venusia Palma.

La prima e la seconda prova saranno differenziate da quelle assegnate agli altri candidati e consisteranno nello sviluppo di contenuti culturali e professionali riferiti al PEI, più adeguati alla personalità dell'allievo e per lui più comprensibili, prove che saranno preparate dalla Commissione d'Esame e dalla docente di sostegno, sulla base di quelle effettuate durante l'anno e delle simulazioni delle prove di esame.

L'alunno continua ad avere delle difficoltà nell'espone oralmente un concetto o le sue conoscenze a docenti che non conosce. Per questo motivo, per sostenere il colloquio orale, è stato predisposto un PPT che sarà proiettato in sede d'esame, alla presenza della docente specializzata in attività di Sostegno, con l'auspicio che l'alunno non si rifiuti di commentarlo. Grande rilevanza sarà data, ai fini della valutazione orale, ai capolavori grafici realizzati dall'alunno durante il quinquennio, che saranno presentati alla Commissione esaminatrice.

Per la correzione delle prove scritte e per la prova orale, si farà riferimento alle griglie di valutazione allegate alla presente relazione.

Allegato: Griglia di valutazione per PEI differenziati

PROPOSTA GRIGLIA VALUTAZIONE PER ALUNNI DIVERSAMENTE ABILI CON PEI DIFFERENZIATO

Indicatori	Descrittori	VALUTAZIONE IN DECIMI	VALUTAZIONE IN VENTESIMI
A cura dei docenti	PROVA SCRITTA: Svolge la prova in completa autonomia e applica con sicurezza i procedimenti acquisiti. PROVA ORALE: Espone in modo chiaro, preciso e sicuro.	10	20
	PROVA SCRITTA: Svolge la prova in autonomia e applica i procedimenti acquisiti. PROVA ORALE: Espone in modo corretto e ordinato.	9	18
	PROVA SCRITTA: Svolge la prova in autonomia e applica parzialmente i procedimenti PROVA ORALE: Espone in modo abbastanza corretto e ordinato.	8	16
	PROVA SCRITTA: Svolge la prova in parziale autonomia e applica parzialmente i procedimenti acquisiti PROVA ORALE: Espone in modo semplice ma chiaro.	7	14
	PROVA SCRITTA: Svolge la prova con l'aiuto dell'insegnante e applica i procedimenti acquisiti solo se supportato dall'adulto. PROVA ORALE: Necessita di guida nell'esposizione.	6	12
	PROVA SCRITTA: Svolge parzialmente la prova anche se supportato dall'adulto. PROVA ORALE: Anche se guidato, non espone con chiarezza.	5	10
	PROVA SCRITTA: Non è in grado di svolgere la prova anche se supportato dall'insegnante. PROVA ORALE: Espone in modo confuso.	4	8

I DOCENTI DEL CONSIGLIO DELLA CLASSE 5^ Sez. A (Cucina) ALBERGHIERO

Disciplina	Firma
Laboratorio Servizi Enogastronomici – Settore Cucina	Pietro Gueli
Laboratorio Servizi Enogastronomici – Settore Cucina	Giuseppe Puzzo
Scienza e Cultura dell’Alimentazione	Edoardo Filippo Puleo
Laboratorio Servizi Enogastronomici – Settore Sala e vendite	Patrizia Azzaro
Italiano	Claudia Esposito
Storia	Claudia Esposito
Diritto e Tecniche Amministrative della struttura ricettiva	Maria Rosa Gambina
Matematica	Giovanni Puccia
Inglese	Marilina Mauro
Francese	Luisa Digrande
Alternativa all’ora di Religione	Maria Casella Pizzardi
Religione	Alessandro Dibenedetto
Scienze Motorie	Giancarlo Domicolo
Sostegno	Concetta Venusia Palma

Vittoria, 05/05/2025

Prof.ssa Concetta Venusia Palma

ATTIVITA' ALTERNATIVA ALLA RELIGIONE

Relazione finale

Progetto di Materia Alternativa all’Insegnamento della Religione Cattolica

“ ETICA DELLA COMUNICAZIONE E DIRITTI UMANI

Insegnante Maria Pizzardi Casella

ClasseVA Alb AS 2024-25

Il progetto “ **ETICA DELLA COMUNICAZIONE E DIRITTI UMANI**” è stato rivolto a tutti gli alunni che non si sono avvalsi della religione cattolica, si è posto come un percorso formativo che ha portato gli studenti a comprendere le importanti problematiche etiche e comunicative che sono a fondamento della nostra società. Il progetto ha avuto l’obiettivo di promuovere nei discenti una riflessione critica sul concetto di comunicazione efficace e non unidirezionale, aggregante e solidale nelle relazioni umane, nel rispetto dei diritti umani. Si è pensato di focalizzare l’attenzione sui rapporti comunicativi, perché una comunicazione chiara e rispettosa promuove relazioni sane, favorisce le relazioni professionali e il successo lavorativo. Il percorso si è articolato in tre moduli sviluppati rispettivamente durante il primo e il secondo quadrimestre

Modulo 1 - Etica individuale ed Etica dei diritti umani

- Acquisire consapevolezza dei valori che costituiscono il fondamento etico dell’uomo e delle società (libertà, uguaglianza, giustizia, pace)
- Comprendere, conoscere e riflettere sui diritti fondamentali degli individui
- Comprendere il concetto di solidarietà nei confronti del più debole
- Comprendere il concetto dei diritti umani inviolabili
- Eguaglianza di genere

ARGOMENTI

Il lavoro, il lavoro minorile, l’uguaglianza e violenza di genere

Modulo 2 - Comportamenti comunicativi e comunicazione efficace

- Comprendere l’importanza delle regole nella comunicazione nel rispetto dell’altro
- Comprendere l’importanza dei canali di comunicazione nelle interazioni sociali
- Comprende l’importanza del linguaggio del corpo nelle interazioni sociali
- Conoscere la comunicazione paraverbale, verbale, non verbale, prossemica

ARGOMENTI: La comunicazione verbale, paraverbale, non verbale. Il ritmo, il volume e il tono di voce

Modulo 3 - Etica della comunicazione e consapevolezza digitale

- Conoscere le regole della comunicazione
- Comprendere il concetto di etica della comunicazione attraverso i mass-media e i social
- Le fake news e information disorder
- La pubblicità aggressiva e i messaggi subliminali
- Comprendere l’importanza delle regole nella comunicazione multimediale.
- Etica e social

ARGOMENTI: le diverse forme pubblicitarie, i social ed i pericoli che si nascondono in essi.

EDUCAZIONE CIVICA

In relazione al percorso scelto dal Consiglio di Classe.” Il l’alunno ha redatto il **Curriculum Vitae personale**

METODOLOGIA

Gli argomenti sono stati sviluppati attraverso la visione di documentari, riviste del settore e fotocopie, libri di testo, articoli online, riviste del settore. La realizzazione dei singoli moduli ha messo in evidenza i concetti prettamente umani di libertà , responsabilità e rispetto dell'altro. Una particolare attenzione è stata rivolta al concetto di reciprocità e rispetto nelle relazioni umane. Ogni attività è stata oggetto di discussioni libere e guidate utilizzando la tecnica del role play, circle time.

Vittoria 05/05/2025

La docente

Maria Pizzardi Casella

ALLEGATI AL DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO :

- P.E.I.
- Relazioni degli insegnanti di Sostegno
- Simulazione prova Italiano
- Simulazioni II prova di Scienze e cultura dell'Alimentazione e Laboratorio di Cucina

Foglio Firme per accettazione del documento del 15 maggio A.S. 2024/2025

Docenti	Materie	Firma del docente
Esposito Claudia	Italiano e Storia	
Mauto Milena	Inglese	
Digrande Luisa	Francese	
Puccia Giovanni	Matematica	
Gambina Rosa Anna	Diritto e Tec. Am. della struttura ricettiva	
Puleo Edoardo F.	Scienze degli Alimenti	
Gueli Pietro	Lab. dei servizi enogastronomici settore cucina	
Puzzo Giuseppe	Lab. dei servizi enogastronomici settore cucina	
Domicolo Giancarlo	Scienze motorie	
Azzaro Patrizia	Labo. dei servizi enogastronomici settore Sala	
Dibenedetto Alessandro	Religione Cattolica	
Pizzardi Casella Maria	Attività Alternativa alla Religione Cattolica	
Palma Concetta Venusia	Docente di sostegno	